

Carte

Entrées

- Burratina crémeuse, trilogie de tomates et sauce au pistou ☺^V17 €
- Velouté d'asperges vertes, crème de Saint Marcellin, feuille de brick et tuile de parmesan ☺^V14 €
- Saumon gravlax sur lit de quinoa, crème d'aneth, chips tapioca, coulis d'agrumes ☺14 €
- Carpaccio de thon séché (muxama du Portugal) et son guacamole d'avocat, dés de Comté et amandes effilées ☺18 €
- Huitres spéciales de Normandie « Viking Marée » n°3, Médaille d'or 2020
Les 618 €

Plats

- Magret de canard entier du Sud-Ouest, rôti, sauce au miel et thym, émulsion de carottes ☺33 €
- Carré d'agneau rôti, jus aux herbes et mini légumes ☺38 €
- Belle noix d'entrecôte d'Argentine, pommes grenaille, beurre d'échalote ☺ ..38€
- Salade végétarienne, copeaux de Comté ☺^V16 €
- Risotto aux coquillages (coques, moules et palourdes) et asperges vertes ☺38 €
- Rouget Barbet et son caviar d'aubergine, sauce tomate au basilic ☺38 €

Desserts

- Sphère au chocolat farcie aux fraises, crème de pistaches et coulis d'orange ☺^V14 €
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar, fruits de saison ☺^V14 €
- Fraisier, crème de pistache, coulis de fraise ☺^V12 €
- Assortiment de fromages affinés (St Marcellin, St Néctaire fermier, camembert au lait cru, Comté).....14 €








^V convient aux végétariens

☺ les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts










Carte







Starters



- Creamy Burratina, trilogy of tomatoes, basil sauce  17 €
- Green asparagus soup, Saint-Marcellin cream, filo pastry and Parmesan crisp  14 €
- Salmon gravlax, quinoa, dill cream, citrus fruit coulis, tapioca chips 14 €
- Carpaccio of dried tuna (muxama from Portugal) with avocado guacamole, diced Comté cheese and slivered almonds  18 €
- Special oysters from Normandy “Viking Marée” n°3, Gold Medal 2020
For 618 €

Main Course

- Duck breast fillet from South-Western France, roasted, honey sauce with thyme, carrots emulsion 33 €
- Roasted rack of lamb, herbal juice and baby vegetables 38 €
- Rib steak of beef from Argentina, new potatoes, shallot butter 38 €
- Veggie salad with Comté cheese  16 €
- Risotto with shellfish (cockles, mussels and clams) and green asparagus 38 €
- Barbet red mullet with eggplant caviar and tomato basil sauce 38 €

Desserts

- Chocolate sphere filled with strawberries, pistachio cream and orange coulis  14 €
- Crème brûlée flavoured with vanilla from Madagascar, season's fruits  14 €
- Fraisier, pistachio cream, strawberry coulis  12 €
- Assortment of cheeses14 €

 suitable for vegetarians
 « homemade » dishes are prepared and cooked in-house from raw products

