

## MENU DU MOMENT

33€

### La terrine de gibier

Vin rouge aux airelles  
Poires confites aux épices, baguette toastée  
Jeunes pousses d'épinards

ou

### Le taboulé de choux et semoule

Vinaigrette aux agrumes  
Fruits de mer gratinés



### La pluma Ibérique

Cuit en basse température  
Jus acidulé aux coings avec noisettes torréfiées  
Pomme Crique

ou

### Le filet de truite française

Purée de fenouil  
Beurre noisette meunière et échalotes confites



### La tarte au potiron-cacahuètes

Caramel au beurre salé  
ou

### Poire façon Belle Hélène

Glace vanille

## HORAIRES D'OUVERTURE

### Lundi au vendredi

12h à 13h30  
19h à 21h30

### Samedi

19h à 21h30

## Pour commencer

Plat

<b>Transparence de concombre au vinaigre balsamique</b> Chair de tourteaux au citron vert, espuma de chèvre frais et pickles de citron	10€	17€
<b>Terrine de gibier</b> Vin rouge aux airelles, poires confites aux épices, baguette toastée et jeunes pousses d'épinards	9€	17€
<b>Taboulé de choux et semoule</b> Vinaigrette aux agrumes, fruits de mer gratinés	9€	17€
<b>Capuccino de butternut</b> A l'huile de noisette et crumble aux noisettes torréfiées	10€	17€
<b>Emincé de lotte</b> Cuit basse température, jus d'orange au poivre voatsiperifery, pak Choy braisé, sauce huître	12€	19€

## Eaux douces et salées

<b>Pavé de saumon,</b> Confit à l'huile d'olive citronné, beurre blanc et épinards	21€
<b>Dos d'Eglefin grillé aux épices douces</b> Emulsion au soja, petits légumes au pistou et pickles de mangue	23€
<b>Filet de truite française</b> Purée de fenouil, beurre noisette meunière et échalotes confites au vin rouge	19€

## Pâturages et basse-cours

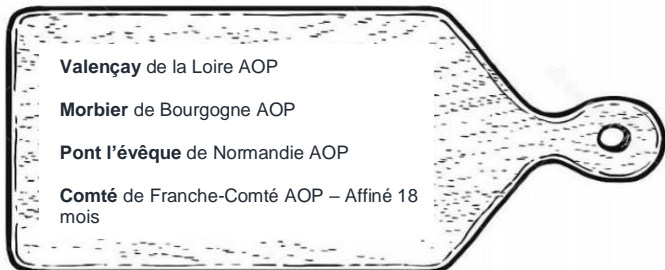
<b>Filet de bœuf français façon Wellington</b> Au foie gras et poêlée forestière (25 min d'attente)	36€
<b>L'agneau en plusieurs textures</b> Galette de socca, houmous et jus sarriette	31€
<b>Pluma Ibérique</b> Cuit en basse température, jus acidulé aux coings avec noisettes torréfiées et pomme crique	19€



## Petits plats à l'italienne

- Risotto de champignon** 21€  
au vin jaune
- Risotto et demi queue de langouste** 34€  
queue grillée
- Risotto d'épinard** 21€  
avec œuf parfait et tuile parmesan

## Fromages



12€

## Pour finir en douceurs

- Pavlova aux fruits rouges** 11€  
déstructuré, chantilly basilic et ganache au citron
- Tarte chocolat cœur caramel, glace vanille** 10€  
(10 minutes de cuisson)
- Tarte potiron-cacahuètes et caramel beurre salé** 9€
- Poire façon Belle Hélène** 9€  
Glace vanille
- Soufflé glacé Grand Marnier** 12€  
espuma cassis et pêche rôtie

## LES INCONTOURNABLES



**Le turbot rôti**  
**à partager** (selon arrivage)  
9€ les 100 gr  
servi accompagné  
de Ravioles de la Mère Maury



**La côte de bœuf**  
**Tomahawk**  
**Black Angus**  
**pour 2 personnes**  
9€ les 100 gr  
servi en croûte de cèpes  
pommes de terre Délicatesse



## L'ÉQUIPE DU JOUR

### En cuisine

Chef David, Loïc, Marius  
Christian et Esteban

### En pâtisserie

Fanny & Chanel

### Pour vous servir

Cindy, Anne,  
Jason, Louis, Antoine, Denis, Fabrice,  
Christine et Moina