

MENU

40 €

Entrée - Plat - Dessert ou Fromage

Pour commencer... 12 €

La terrine de paleron confit

Jus de cuisson en gelée et déclinaison autour de la betterave

Le velouté Vichyssois

Moules de Bouchot du bassin d'Arcachon, citron vert et mouillettes à l'aneth

La salade de quinoa

Légumes croquants et avocats grillés

La tartelette maison de magret fumé

Emulsion au raifort et feuilles de salades vinaigrées

Entre terre et Mer... 23 €

La queue de homard Canadien*

*40 € (MENU : supplément 17€)

Vierge aux olives de la maison Richard, coulis de figues de Barbarie, panais grillé et en purée

Le curry de légumes et riz basmati

Le pavé de poisson de la criée

Confit à l'huile de noix, déclinaison autour du maïs et oreilles de judas en persillade

La poitrine de porc français

Caramélisée, sauce barbecue maison et choux fleurs rôtis aux épices douces

Pour finir en douceur... 12 €

L'assiette de fromages affinés

Assortiment du moment

La mousse au chocolat noir à l'huile d'olive Richard

Miel de fleur soufflé et son crumble

L'entremet aux fruits exotiques

Coco et chocolat Caramélisa de la maison Valrhona

La poire pochée

Dans un sirop aux épices douces, granola et guimauve à l'anis

La mirabelle crue et cuite

Espuma au yaourt, sablé breton maison et noisettes torréfiées

Glace 3 boules de la Maison Gemelli

Parfum : Citron-Verveine, Fraise, Chocolat, Vanille



A partager

La planche de Saumon Gravlax	15 €
Coulis de framboise au balsamique blanc et poivre voatsiperifery	
La planche de charcuteries	15 €
(Grande réserve 18 mois)	
La planche Mixte	17 €
(Assortiment de fromages et charcuteries)	
L' assiette de fromages affinés	12 €
Assortiment du moment	

Nos cocktails du moment

L'Abacaxi Limao	12 €
Cachaça - Jus de citron vert - sirop de passion - tonic ananas rôti	
Le Colombian Baby - sans alcool	8 €
Jus de passion, jus d'ananas, citron vert, sirop de cerise et limonade	

Nos Boissons



Nos incontournables

A partager	
<i>Sous réserve de disponibilité et selon arrivage</i>	
Le turbot de Galice rôti	9€/100g
Rôti au four	
La côte de Bœuf Tomahawk du Massif Central	10 € / 100g
Croûte de thym et citron	
La côte de Bœuf Tomahawk de galice	14€/100g
Croûte de thym et citron	
La garniture au choix :	
Les ravioles de la Mère Maury ou les pommes de terre sautées ou les légumes de saison	

Notre menu enfant

Le steak haché maison	16 €
ou	
Le poisson du marché (selon arrivage)	
ou	
L'assiette de ravioles de la Mère Maury	
La garniture au choix	
<i>Les ravioles de la Mère Maury ou les pommes de terre sautées ou les légumes de saison</i>	
La boule de glace au choix	

PROCHAINEMENT

Octobre Rose

