

Pour commencer...

- ✓ **La déclinaison autour de l'artichaut** 15 €
Sauce tartare, éclats de féta et pignons de pin
- Le tartare de thon aux saveurs asiatiques** 15 €
Pakchoï grillé
- La montgolfière de poireau en velouté** (10 minutes de cuisson) 16 €
Moules de Bouchot, éclats de citron vert, herbes fraîches et huile d'olive de la Maison Richard

Entre terre et mer

- Le pavé de lieu jaune** 25 €
Grillé à la plancha, fregola sarda liée au fumet de poisson crémé, parmigiano et pleurotes en persillade
- ✓ **Le chou-fleur laqué à la sauce gingembre soja** 20 €
Riz basmati, herbes fraîches et quartiers de citron
- Le cappuccino de pommes de terre à l'huile d'olive de la Maison Richard** 28 €
Quenelle de caviar d'Aquitaine n°3 (3 grammes) et jeunes pousses d'aneth
Caviar supplémentaire (7€/g)
- Le médaillon de paleron de bœuf français** 26 €
Braisé pendant 10h, sauce au poivre et céleri en deux textures
- La salade composée** 22 €
À retrouver sur l'ardoise

Pour finir en douceur...

- L'assiette de fromages affinés** 12 €
Assortiment du moment
- Le chou chocolat** 12 €
Pâte à chou chocolat, crémeux au chocolat Valrhôna à la cardamome, caramel mou, chantilly et praliné au grué de cacao. Servi avec une sauce chaude au chocolat
- La tarte aux marrons** 12 €
Pâte sucrée, crémeux vanille, marrons cuits, caramel, marron glacé, chantilly et crème de marron
- 🎀 **Octobre Rose** 10 €
Le cookie juste cuit au chocolat Valrhôna, glace vanille et beurre de cacahuètes
4 euros seront reversés sur chaque dessert vendu à l'association SeinFormer Cancer
- Le café gourmand** 13 €
Assortiment du moment
- La salade de fruits frais maison et sorbet du moment** 9 €
- Glace M.A. Création** 4 €/boule
Parfum : Caramel, Citron-basilic, Chocolat, Yaourt, Vanille

A partager

L'assiette de fromages affinés Assortiment du moment	12 €
La planche mixte Assortiment de fromages, rosette de Lyon et de chiffonnade de jambon Serrano 18 mois	19 €
L'assiette de jambon Serrano, 18 mois et rosette de Lyon	15 €
Le pâté en croûte du moment Pickles de légumes	18 €
Les queues de crevettes En tempura, sauce aïoli	12€/9p

Les incontournables

Sous réserve de disponibilité et selon arrivage

Le faux-filet français Beurre fumé à la sauge du jardin	12 €/ 100g
Le turbot Rôti au four	9 € / 100g
La garniture au choix : La poêlée de pomme de terre délicatesse en persillade ou les légumes de saison	

Carte des boissons



Le Menu

40€

Amuse-bouche du chef

Pour commencer...

Le tartare de thon aux saveurs asiatiques
Pakchoï grillé

ou

La déclinaison autour de l'artichaut
Sauce tartare, éclats de fêta et pignons de pin

Entre terre et mer

Le pavé de lieu jaune
Grillé à la plancha, fregola sarda liée au fumet de poisson crémé, parmigiano et pleurotes en persillade

ou

Le médaillon de paleron de bœuf français
Braisé pendant 10h, sauce au poivre et céleri en deux textures

Pour finir en douceur

Le chou chocolat
Pâte à chou chocolat, crémeux au chocolat Valrhôna à la cardamome, caramel mou, chantilly et praliné au grué de cacao. Servi avec une sauce chaude au chocolat

ou

La tarte aux marrons
Pâte sucrée, crémeux vanille, marrons cuits, caramel, marron glacé, chantilly et crème de marron

Possibilité d'alternative végétarienne

