La Carte

Entrées…

Œufs pochés aux morilles, copeaux de foie gras	18.00€
Méli-mélo de légumes grillés et chèvre frais, pesto et basilic	16.00€
Tartare de dorade royale aux fruits de la passion, salade d'herbes	18.00€
Vitello tonnato, tomates cerise et roquette	17.00€
Bouillabaisse de gambas, lait de coco et piment	17.00€

Plats…

Filet de bœuf aux morilles, pommes purée maison	34.00€
Poulet de Bresse rôti, jus corsé, pommes Darphin	28.00€
Croustillant de paleron de veau, sauce Diable, millefeuille de pommes de terre	28.00€
Tentacule de poulpe grillé, mousseline de carottes et patates douces, au lait de coco et vanille	28.00€
Pavé de skrei à la plancha, julienne de légumes et coriandre fraîche, sauce thaï	27.00€

Suggestions…

Pièce du boucher, pommes purée maison	30.00€
Supplément sauce morilles	4.00€
Suggestion du jour (voir votre serveur)	

Fromages…

Demi Saint Marcellin de la Mère Richard	7.00€
Saint Nectaire fermier	7.00€
Faisselle à la crème ou au coulis de fruits rouges	6.00€

Desserts…

Baba au rhum, gelée passion, Chantilly coco	11.00€
Royal au chocolat	11.00€
Tarte Tatin revisitée	11.00€
Mousse fromage blanc et kiwis, tartare de kiwis frais, sablé breton	11.00€
Gratin de suprêmes d'agrumes au Grand Marnier	11.00€

Et aussi…pour les gourmands

Café ou Déca gourmand	12.00€
Thé gourmand	12.00€
Cocktail gourmand	16.00€

Nos fournisseurs : La Compagnie des Desserts pour les glaces.
Selon nos arrivages de produits frais, certains plats peuvent ne pas être disponibles.
Nous vous signalons que tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes (gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques…) : tableau disponible auprès de votre serveur.
Prix net. Service compris.