OUVERT DU MARDI AU SAMEDI

DE 12:00 à 14:00 DE 19:00 à 21:30

02.22.66.89.49



Carte du Dîner

A PARTAGER

Accras de Morue, mayonnaise au piment fumé 9
Tarama de Haddock 10

Nos vins au verre

Vins rouges Cabernet France, Domaine Orieux, Loire

Domaine de la Cabotte, Côte du Rhône 9

Syrault, Domaine Berry-Althoff, VDF 10

Vins blanes

Cuvée Presto

Domaine de la Cabotte, Côtes du Rhône

8

Gaudry'Olle, Domaine Gaudry, Loire

9

Côtes de Gascogne, Domaine de Séailles,

Vin rosé

Gascogne, Domaine Séailles, Drôle d'oiseaux 7

Nos Bulles

Champagne, Pierre Trichet 1er Cru

14

Crémant, Domaine Loberger, Alsace

9

Notre menu enfant

Viande ou Pêche du jour, légumes de saisons Glace vanille et feuillantine praliné

ENTRÉES

Ventrèche de thon rouge de ligne, crème fermière, poireaux crayons

Ceviche de bar sauvage, pickles de nectarine et harissa

Betterave rouge, pâte de citron brûlé, ricotta maison et bouillon au shiso.

PLATS

8

Risotto de pâtes langues d'oiseau au parmesan, cèpes et pesto de roquette

Saint-Jacques de plongée, courges butternut, oseille et beurre noisette.

Saint-Pierre de ligne, beurre blanc au haddock et gnocchis de pomme de terre.

Sanglier rôti, champignons de Paris, oignons roses confits et jus corsé.

Lièvre à la royale, foie gras et cèpes, gnocchis de pommes de terre (supplément truffe +5€)

DESSERTS

Assiette de fromages affinés par l'Antre Frères 13

Chou façon profiterole, sauce chocolat 11

Figues rôties, huile de romarin et granité herbacé 12

Mousse de chocolat tiède, glace vanille, 12

feuilletine pralinée