

La carte

Entrées

Ceviche de Dorade Sebaste saveurs des Îles 12 €

Foie Gras Maison selon l'inspiration du Chef 16 €

Mousseline d'Asperges de Villebernier Velouté de Betteraves aux Fraises 12 €

Empanada aux Escargots foie Gras et Champignons 14 €

6 Huitres Chaudes à Crème d'Asperges 15 €

Plats

*Filet de Bar sauce Saveur Béarnaise, Ecrasé de Pomme de Terre à l'ail des Ours
Croustillant de Courgettes et Asperges poêlées 25 €*

*Sauté de Canard à l'Orange et au Miel de Fleurs
Milles Feuilles de Patates Douces et Petits Pois à la Française 24 €*

Navarin d'Agneau Printanier 21 €

Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison Pommes Sautées 21€

Pièce de Bœuf Français (+ou-300gr) Sauce selon l'inspiration , Pommes Sautées 28 €

Desserts

Trilogie de Crème Brulée selon inspiration 9 €

Macaron Framboise Ganache aux 3 Citrons 9 €

Fraisier à la Fève de Tonka 9 €

Profiterole de Chèvre aux Noisettes et Pommes et sa Crème d'Amande 9 €

Assiette de 5 Fromages 9 €