

La carte

Entrées

Gaspacho de Melon Aux Abricots, Billes de Melons et Mozzarella 10 €

Mousseline de Sandre Beurre Framboisine 14 €

Foie Gras Maison selon l'inspiration du Chef 16 €

*Magret Fumé Maison sur lit de Mesclun Chutney de Fraises
Emulsion de sirop d'érable et Framboise 12 €*

Tatakï de Bœuf à la Québécoise accompagné de Relish Maison, 15 €

Trio de Fraicheurs des Mers selon arrivage sur lit de Wakamé 14 €

Plats

Tatakï de Thon au Sésame sur lit de Wakamé Riz Basmati saveur Thai (chaud ou froid) 18€

Chaudrée Charentaise (Poissons du Jour et Coquillages) 25€

Filet de Caille Chutney de Myrtilles de La Breille les Pins Fleur d'Amandine 25€

Tatakï de Bœuf à la Québécoise accompagné de Relish Maison et Pommes Sautées 26 €

Pièce de Bœuf Français (+ou-300gr) Sauce au Poivre, Pommes Sautées 29 €

Navarin d'Agneau Printanier 21 €

Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison Pommes Sautées 21€

Desserts

Trilogie de Crème Brulée 9 €

Brownie Maison selon l'inspiration du Moment 9 €

Pavlova aux fruits de Saison 9 €

Profiterole de Fourme d'Ambert et Pommes et sa Crème d'Amandes 9 €