

La carte

Entrées

Mousseline de Sandre Beurre Framboisine 14 €

Foie Gras Maison selon l'inspiration du Chef 16 €

Gravelax de Charolaise au Basilic, Ketchup de fruits, Salsa de Poires et Poivrons 14 €

Céviché de Dorade Sébaste au Léché del Tigré 14 €

(Ecrit en phonétique pour une bonne prononciation)

Suggestion du Moment

Plats

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

Filet de Limande Farcie à la Mousseline de Saumon Sauce Saveur Béarnaise écrasé de Patate douce parfumée 23€

Ballotine de Volaille à l'Italienne, velouté de poivrons Sur une Polenta Crémeuse Parfumée à L Huile de truffes 23€

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

Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison Pommes Sautées 21€

Suggestion du Moment

Desserts

Trilogie de Crème Brulée 9 €

Brownie Maison selon inspiration 9 €

Coupe Normande 9 €

(Pommes Caramélisées Flambés au Calva, Glace Vanille, Caramel et Pralines Maison et Chantilly)

Citronnier aux 3 citrons Coulis de Fruits Rouges 9 €

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