

La carte

Coquillages & Crustacés 14€

Huitres N°2 cresson et échalotte, tartare d'algues aux crevettes, Saint-Jacques piment et agrumes

Ravioles de homard et son jus de crustacés 14€

Œuf parfait et divin de Parmigiano Regiano AOP 14€

Carpaccio de truffes d'été, coppa et artichaut poivrade

Saint-Jacques snackées et son jus iodé aux agrumes 14€

Riz vénéré, salade de fenouil et chou croquant



Lotte cuite en basse température, sauce coco aux agrumes 26€

Gratin de Ziti, crème de céleri, légumes rôtis et épices

Poulpe grillé, sauce au citron confit 24€

Pommes de terre grenaille, salade de fenouil

Homard au four de 500g, sabayon au champagne 42€

Purée de céleri et légumes rôtis

Salade du jardin homard et crevettes à la vinaigrette de framboise 25€

Quinoa, légumes croquants, tomates, framboises, pousses et fleurs

Picanha de bœuf Angus poêlé, sauce chimichurri 24€

Pommes de terre grenaille et légumes grillés

Mille-feuille d'andouille et espuma de Petit Réortais 24€

Ecrasé de pommes de terre, légumes rôtis

Tournedos de canard façon Rossini, sauce aigre-douce 27€

Ecrasé de pommes de terre, légumes rôtis

Côte de veau cuite à basse température, sauce périgueux aux truffes d'été 28€

Pommes de terre grenaille, légumes rôtis, pousses, noisettes torréfiées



Chèvre mariné à l'huile et aux herbes 10€

Compote de fruits "Vieux garçon" au pineau et salade



Soupe de fruits rouges 11€

Sablé, fruits frais, glace d'amande, éclats de meringue

Sablé aux pommes caramélisées 11€

Caramel de cidre, glace nata

Macaron de chocolat au nougat glacé 10€

Crémeux au chocolat noir, quenelle de panacotta à la vanille

Croustillant de cacao et ganache de chocolat 10€

Crème Moka, meringues et sauce caramel mou



Menu enfant (jusqu'à 10 ans) : Plat + Dessert à 14€ Boissons non comprises



Ouvert du lundi au samedi à partir de 19h.

Réservation souhaitée au 05 46 09 27 00.

Service compris. Prix T.T.C

