

MENU à la Carte

Nos Entrées

Tartelette champignons

Royal d'ail, duxelles de champignons frais, émulsion persil

13,00€

Tataki de truite

Sésame torréfiée, purée de betteraves au vinaigre de framboises et pickles de chioggia

15,00€

Langoustines snackées

Mousseline de panais, panais rôtis, bisque de langoustine réduite, chips de panais, éclat de café

18,00€

Nos Plats

Filet de boeuf Rossini

Filet de boeuf VBF, foie gras IGP poêlé, jus corsé, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe

32,00€

Retour de criée

Risotto de fregola sarda à l'encre de seiche, guanciale, crème légère à l'ail

29,00€

Suprême de volaille de Loué

Légumes de saison rôtis, polenta croustillante, jus de volaille

27,00€

Burger végétal

Galette croustillante pois chiches & herbes, coleslaw carotte-chou blanc- oignon rouge et coriandre, pickles, sauce tahin citron et frites fraîches

19,50€

Nos Desserts

Mille feuille Valrhona & cèpes

Feuilletage caramélisé, ganache chocolat valrona, caramel beurre salé, noix de cajou caramélisées

12,00€

Bûchette glace chocolat blanc

Crème chocolat blanc au zeste d'orange, croustillant spéculos, marmelade d'orange, glaçage rocher, sorbet agrume

12,00€

Vacherin exotique

Meringue combava, crème diplomate coco, tartare de fruits exotiques, poudre de coco, glace yaourt

12,00€

Sélection de fromages affinés

Accompagnée de salade et confiture

11,00€