



À PARTAGER

LA CHARCUTERIE

Chiffonade de Culatta di Parme - Pickles de légumes & Olives taggiasche -
Pan con tomate.

24

L'ANCHOÏADE

Mélange de légumes croquants - Crème d'anchoïade et Tapenade façon puttanesca -
Tuiles de pain parfumé au romarin.

24

LES ENTRÉES

LE SAUMON

Coeur de saumon fumé brûlé - Yaourt grec menthe / citron confit - Spaghettis de
concombre - Billes de melons - Tuiles corail - Salade de micro-pousses.

24

LA BURRATA

Burrata di Bufala marinée à l'huile d'olive Kalamata et au vieux balsamique -
Culatta Di Parme - Pêche blanche au miel et Salade de tomates cerises aux herbes
- Croûtons de pain aux céréales à l'huile d'ail.

23

LA DAURADE

Ceviche de daurade mariné au lait de coco et à l'huile vanillée - Tartare de mangue
et ciboulette - Roquette wasabi - Vinaigrette au fruit de la passion - Tuile de pain
noir.

23

Tous nos prix affichés sont en euros et toutes taxes comprises.

TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR :

Céréales contenant du gluten (ex : blé, seigle, orge...), crustacés et produits à base de crustacés, oeufs et produits à base d'oeufs, poissons et produits à base de poissons, arachide et produits à base d'arachides, soja et produits à base de sojas, laits et produits à base de laits (y compris le lactose), fruits à coques (ex : amandes, noisettes, noix...) , céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutardes, graine de sésame et produits à base de sésames, anhydride sulfureux et sulfates (dans une certaine quantité).



LE BILLOT

LE BOEUF

38

Filet de boeuf français grillé - Écrasé de pommes de terre à la cebette - Minis carottes rôties - Echalotes confites au vin rouge du domaine - Gel oignon rouge caramélisé - Jus corsé au bourbon.

LA PIÈCE DU BOUCHER

39

Pièce de viande rôtie - Pommes grenailles au paprika fumé - Cassolette de légumes de saison - Sauce Barbecue.

LA TERRE & MER

37

Pluma de porc ibérique marinée et tentacule de poulpe grillé - Polenta à la tomate confite - Compotée de poivrons et oignons rouges - Crème de chorizo.

LA PÊCHE

LE SAINT-PIERRE

38

Aiguillette de Saint-Pierre à l'huile d'agrumes rôties - Purée de fenouil au romarin - Mini fenouils rôtis au balsamique - Artichauts frits - Salade de fenouil croquant.

LA PÊCHE DU JOUR

37

Poisson du jour rôti - Risotto crémeux au vieux parmesan et aux épinards - Betterave Chioggia à l'huile de noisette - Crème de betteraves.

LE HOMARD

49

Homard rôti au beurre - Tagliolini à l'encre de seiche - Brunoise de légumes de saison - Copeaux de parmesan - Bisque légère à l'ail noir.



LES PIÈCES À LA DÉCOUPE

LA VIANDE

Prix et poids sur ardoise

Pièce de viande rôtie selon arrivage - Sauce barbecue.

LE POISSON

Prix et poids sur ardoise

Poisson entier rôti selon arrivage - Sauce vierge de tomates.

*Nos pièces à partager sont accompagnées de trois garnitures :
Écrasé de pommes de terre à la cébette, Poêlée de légumes de
saison, Mélange de salades et croûtons de pain à l'huile d'ail.*

À CÔTÉ

LES ACCOMPAGNEMENTS

5

Mélange de salades et croûtons de pain à l'huile d'ail

Frites fraîches

Pommes grenailles au paprika fumé

Risotto aux épinards

Légumes de saison

LES SAUCES

3

Sauce vierge

Jus corsé au bourbon

Sauce barbecue



LE FROMAGE

LA SÉLECTION

14

Déclinaison de chèvres frais marinés au piment d'Espelette - à l'huile de truffe - au thym & romarin - Tranche de pain aux céréales - Confit d'oignons - Mélange de salades.

LES DESSERTS

LE CHOCO-CAFÉ

14

Dacquoise au cacao imbibé à l'Amaretto - Crémeux chocolat noir et café - Espuma café - Tuiles cacao & Glace café du Guatemala.

LE MACARON

14

Macaron garni d'une compotée d'abricot au miel et thym - Ganache montée à l'abricot - Gel d'abricot - Glace au thym.

LE SEMI-FREDDO

14

Semi-Freddo glacé au citron vert - Sablé breton aux zestes d'orange - Gel bergamote.

LE FRUIT ROUGE

12

Coupe de fraises et framboises

Gel citron jaune bio - Pousses de basilic. Chantilly vanillée (sur demande en supplément 1€).

LA GLACE

9

Déclinaison de 3 glaces ou sorbets au choix

Chantilly vanillée (sur demande en supplément 1€).



DÉJEUNER EN SEMAINE

MENU DU JOUR

Entrée - Plat - Dessert 36

Entrée & Plat ou Plat & Dessert 31

MENU SUGGESTION

Entrée - Plat - Dessert 53

Entrée & Plat 48

Plat & Dessert 43