



HORS D'ŒUVRE

FINES DE CLAIRE/ 7 pièces 16 €

Marennes – Oléron n°2

QUEUES DE GAMBAS EN TEMPURA 14 €

Sauce miel / romarin

CŒUR D'ARTICHAUT, POIVRON CONFIT & ROQUETTE 12 €

Olives Kalamata / filet d'anchois / sauce balsamique

VELOUTÉ DE POTIRON AU LAIT DE COCO 12 €

Ciboulette ciselée & croutons

FOIE GRAS DE CANARD MAISON 16 €

Confiture Mirabelle et pain de campagne grillé

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 11 €

PLATS

CŒUR DE RUMSTEAK AU POIVRE VERT 26 €

Frites maison

CHEESEBURGER MAISON 23 €

Bun artisanal aux graines, steak haché frais par nos soins

CORDON BLEU MAISON AU MORBIER 26 €

Servi avec légumes d'Automne

CÔTE DE BŒUF (pour 2 78 €
personnes).....

NOIX DE SAINT JACQUES, CELERI-RAVE & POMME 28 €

Saint Jacques snackées sur plancha, mousseline de céleri et jus corsé

LIEU NOIR « MEUNIERE », ENDIVES BRAISEES 25 €

Beurre noisette légèrement infusé à la harissa & câpres

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE VANILLE 12 €

MI-CUIT CHOCOLAT 12 €

Chocolat noir 64% & glace vanille

NOS PROFITEROLES GLACE VANILLE 15 €

Choux au craquelin / sauce chocolat / amandes torréfiées

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS 11 €

CAFÉ GOURMAND 11 €

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS MINUTE 12 €

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais et de saison. • Prix nets en Euros, service compris.