



Cuisine entièrement "faite Maison"

« LA BALADE GOURMANDE » 47 €

Tarif à la carte

Amuse bouche

*Noix de St Jacques rôties, dés de saumon et chaire de coques poêlée,
mousseline de céleri, crème de homard* ° 24 €

Ou

Marbré de foie gras de canard et saumon fumé « Maison », laitue de mer, crème d'aneth ° 26 €

Ou

*Salade de poulpe « Maison », tomates cerises,
roquette et copeaux de Grana Padano, crème de tomate à l'origan* ° 24 €

★★★★★

*Pavé de filet de bœuf de la boucherie « Carrel » sur son os à moelle,
écrasée de pomme de terre aux cèpes, mini carottes rôties, jus parfumé au romarin
(Boeuf « Charolais » d'origine France)* ° 28 €

Ou

Homard rôti sur sa fondue d'oignons rouges, mini légumes, sauce au vin et senteur de laurier ° 35 €

Ou

Pavé de filet de sébaste rôti, involtini d'aubergines à la ratatouille et pignons de pin, jus à la tapenade ° 28 €

Ou

*Médailon de filet de veau poêlé et foie gras chaud,
tagliatelle « Maison » aux morilles et asperges, jus aux champignons des bois* ° 28 €

★★★★★

Moelleux au chocolat, son cœur coulant à la clémentine, mousse d'agrumes, sorbet kumquat ° 16 €

Ou

Cannoli en feuilletage, mousse coco, coulis de mangue, papaye, cascade de fruits des îles ° 16 €