

Nos Entrées

Salade de crevettes à la plancha 10 €

*Crevettes, saumon fumé, melon, pastèque, féta,
Vinaigrette à la sarriette*

Terrine campagnarde 10 €

*Foie gras, trompettes de la mort
et compotée d'oignons*

Pressé de légumes confits 12 €

*Jambon Serrano 24 mois
et crème glacée au chèvre de Saint Maure*

Sablé de parmesan et sardines marinées 12 €

Concassé de tomates parfumé à la sauge

Foie gras de canard 17 €

Chutney de poivrons jaunes

L'Assiette coquillages et crustacés 15 €

Trois huîtres n°3, crevettes roses, bulots et sauce tartare

Huîtres creuses n°3

Les cinq huîtres 10 €

Les dix huîtres 17 €

Nos Poissons

Saumon Ecossais mi-fumé 17 €

Boullgour, tagliatelles de légumes et crème de mafé

Merlu au crumble d'herbes 17 €

Risotto et émulsion de cerfeuil

Bar entier grillé 19€

Purée de pommes de terre et tomates confites, sauce vin blanc

Thon Rouge en tataki 20 €

Salade de légumes crus croquants et crème de petits pois à la coriandre

Nos Viandes

Magret de Canard 17 €

Purée de patates douces, pêches rôties et sauce miel et romarin

Pavé de Quasi de Veau 19 €

Rigatonis, crème de morilles et pleurotes

Faux-filet de bœuf 20 €

Petites grenailles, sucrine et sauce vigneronne

* *N'hésitez pas à nous demander pour plus de gourmandise d'accompagner votre viande d'une tranche de foie gras poêlée (sup 4 €)*

Nos Desserts

Assiette de fromages 10 €

Accompagnée d'un bouquet de salades

Café ou thé gourmand 8 €

Petits gâteaux et sorbet

Tiramisu aux fraises 8 €

Sorbet Fraise-menthe douce

Crème brûlée au citron combava 8 €

Caramélisée au sucre cassonade

Baba au rhum 8 €

Rhum arrangé citronnelle et cardamome

Pavlova abricot-pistache 8 €

Sorbet abricot

Mi-cuit chocolat noir à la framboise 8 €

Sorbet framboise

Assortiment de glaces & sorbets

3 parfums 8 €

2 parfums 6 €

vanille, chocolat noir, café, pistache, nougat
caramel beurre salé, cognac-raisins, menthe-chocolat
citron vert, poire, fraise, fraise-menthe douce, framboise, abricot.

Prix toutes taxes et service compris

Menu Grain de sable

Entrée , plat ou Plat , dessert 25 €

Entrée , plat et dessert 33 €

Entrées

Salade de crevettes

*Crevettes, Saumon fumé, melon, pastèque,
fêta et vinaigrette à la sarriette*

Terrine campagnarde

*Foie gras, trompettes de la mort
Et compotée d'oignons*

5 Huîtres creuses

Plats

Saumon Ecossais mi-fumé

*Boullgour, tagliatelles de légumes
et crème de mafé*

Merlu au crumble d'herbes

Risotto et émulsion de cerfeuil

Magret de Canard

*Purée de patates douces, pêches rôties
et sauce miel et romarin*

Desserts : À choisir sur la carte

Menu Demi - Portion

Moins de 12 ans, c'est 12 €



*Pour vos enfants nous vous proposons,
un plat dans le menu Grain de sable que nous faisons en portion réduite,
et comme dessert une boule de glace et des petits gâteaux*



Cuisine entièrement « faite maison »