

Menu Grain de sable

Entrée , plat ou Plat , dessert 25 €

Entrée , plat et dessert 33 €

Entrées

Salade de crevettes

*Saumon fumé, avocat, pamplemousse,
pignons de pin et Vinaigrette aux agrumes*

Terrine campagnarde

Foie gras, pistaches, abricots et oignons confits

L'Œuf poché

Terrine de pain perdu au Haddock

Plats

Saumon Ecossais mi-fumé

*Sur lit de Choucroute, choux romanesco
et sauce Gewurztraminer*

Pavé de cabillaud

Bouillon Miso, nouilles chinoises et petits légumes

Magret de Canard

Purée de patates douces, oranges et sauce Suzette

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 »

Nos Entrées

Salade de crevettes à la plancha 10€

*Saumon fumé, avocat, pamplemousse et pignons de pin
Vinaigrette aux agrumes*

Terrine campagnarde 10€

Foie gras, pistaches, abricots et oignons confits

L'Œuf poché 10€

Terrine de pain perdu au Haddock

Méli-mélo d'asperges vertes et blanches 12€

Sauce gribiche et magret fumé

Foie gras de canard 17€

Gelée de kiwi et compotée de pomme Granny Smith

L'Assiette coquillages et crustacés 15€

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

Huîtres creuses n°3

Les cinq huîtres 11€

Les dix huîtres 17€

Nos Poissons

Saumon Ecossais mi-fumé 17€

*Sur lit de Choucroute, choux romanesco
et sauce Gewurztraminer*

Pavé de cabillaud 17€

Bouillon Miso, nouilles chinoises et petits légumes

Tronçon de lotte 22€

Riz thaï Wok de légumes et crème sésame – Kumbava

Filet de Bar sauvage 25€

Fagot d'asperges blanches et velouté d'asperges vertes parfumés au lard

Nos Viandes

Magret de Canard 17€

Purée de patates douces, oranges et sauce Suzette

Quasi de Veau 19€

Pommes de terre grenaille rôties, pleurotes crème de morilles

Faux-filet de bœuf 20€

Gâteau de pommes de terre au Beaufort et sauce Bordelaise

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

Nos Desserts

Assiette de fromages 10€
Accompagnée d'un bouquet de salades

Café ou thé gourmand 8€
Petits gâteaux et sorbet

Tiramisu revisité fraise-rhubarbe 8€
Sorbet fraise Sengana

Crème brûlée à la fève de tonka 8€
Caramélisée au sucre cassonade

Baba au rhum 8€
Rhum zanzibarien

Mi-cuit chocolat noir et praliné noisette 8€
Glace pralinée

Assortiment de glaces & sorbets

3 parfums 8€

2 parfums 6€

vanille, chocolat noir, café, pistache, pralinée,
caramel beurre salé, cognac-raisins, menthe-chocolat
citron vert, pomme, fraise, framboise, passion.

Prix toutes taxes et service compris