

Menu Grain de sable

Entrée , plat ou Plat , dessert 25 €

Entrée , plat et dessert 33 €

Entrées

Salade de crevettes

*Saumon fumé, ananas, mangue, fruit du dragon,
noix de coco et vinaigrette à la passion*

Terrine campagnarde

*Foie gras, châtaignes, raisins
et échalotes confites*

L'Œuf mollet

*Velouté de potiron, copeaux de foie gras
et croutons au charbon végétal*

Plats

Saumon Ecossais mi-fumé

*Riz thaï à l'encre de seiche « esprit cantonais »
et émulsion de wasabi*

Quasi de veau

*Croute de noix, linguines
et crème shitaké-pleurotes*

Magret de Canard

*Pomme Rubinette, polenta crémeuse
et sauce au miel-calvados*

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 « senteurs exotiques » 10 €

*Saumon fumé, ananas, mangue, fruit du dragon, noix de coco
et vinaigrette à la passion*

Terrine campagnarde 10 €

*Foie gras, châtaignes, raisins
et échalotes confites*

L'Œuf mollet 10 €

*Velouté de potiron, copeaux de foie gras
et croutons au charbon végétal*

Saint Marcellin rôti au lard fumé 12 €

*Pain de campagne grillé,
vinaigrette aux noisettes*

Foie gras de canard 17 €

Mandarines confites et en loukoum

L'Assiette coquillages et crustacés 15 €

Trois huîtres n°3, crevettes roses, bulots et mayonnaise verte

Huîtres creuses n°3

Les cinq huîtres 11 €

Les dix huîtres 17 €

Nos Poissons

Saumon Ecossais mi-fumé 17 €

*Riz thaï à l'encre de seiche « esprit cantonais »
et émulsion de wasabi*

Filet de Cabillaud au saté 19 €

Purée de butternut et sauce coco

Tronçon de lotte 20 €

Embeurrée de chayottes et sauce à la vanille

Nos Viandes

Magret de Canard 17 €

Pomme RubINETTE, polenta crémeuse et sauce au miel-calvados

Quasi de Veau 17 €

Croute de noix, linguines et crème shitaké-pleurotes

Joue de bœuf 19 €

Purée de pommes de terre et carottes multicolores

Faux-filet de bœuf 20 €

Gratin dauphinois, beurre d'estragon et sauce Bordelaise

* *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

Poire pochée au vin chaud 8 €

Tuile orange-amande et sorbet orange sanguine

Crème brûlée à la cannelle 8 €

Caramélisée au sucre cassonade

Baba au rhum 8 €

Rhum à l'hibiscus

Mi-cuit chocolat noir cœur caramel beurre salé 8 €

Glace caramel au beurre salé

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, framboise, orange sanguine.

Prix toutes taxes et service compris