

Menu du Moment

42€ E/P/D ou 35€ E/P ou P/D

Entrées :

Velouté de champignons, petits croutons et fines herbes

Ou

Œufs mayonnaise comme je l'aime

Plats :

Filet de bar de pêche à la plancha, sauce Vierge et fines herbes

Ou

Traditionnel Chou-farci du 41...

Desserts :

Fromage du moment

Ou

Tarte sablée aux deux citrons

Entrées :

- Velouté d'artichauts, asperges, pimientos et croutons 16€
 - Darphin de pomme de terre, saumon fumé d'Ecosse, perles d'Avruga et œufs de saumon sauvage 21€
- Asperges blanches légèrement dorées, œuf de poule cuit mollet roulé à la mie de pain, lard croustillant, béarnaise 23€
- Tartare de daurade royale parfumé gingembre et citron vert fenouil et pignons de pin 19€
- Traditionnel pâté en croûte de foie gras, cochon et pistache rémoulade de céleri bien relevé 21€

Poissons :

- Dos de saumon cuit à cœur mijotée de chou-vert au citron vert et gingembre 32€
- Risotto de gambas cuisiné à la Bisque de Homard-Bleu 33€
 - Suprême de bar sauvage en croûte d'amandes, ravigote aux câpres, cornichons et dès de citron et tétragones 41€

Suggestions du moment suivant arrivage ...

Saint-Pierre, Homard-Bleu...

Viandes :

- Carré de veau de Dordogne doré au sautoir
jus au thym des Bordes 32€
- Filet de Bœuf flambé au cognac,
sauce poivre mignonette, frites maison 39€
- Cœur de ris de veau Français laqué au Verjus
asperges blanches rôties arrosées de jus court 47€
- Côte de Bœuf « Black Angus » pour deux personnes
sauce Béarnaise, frites maison 110€

Privatisation sur demande, salon privé, cocktail dînatoire, After-work...

Desserts :

- Fromages de nos régions 16€
- Tarte des Demoiselles Tatin, crème crue fermière 14€
- Croustillant au chocolat Guanaja,
quenelle glacée à la vanille Bourbon 15€
- Millefeuille à la vanille Bourbon,
caramel à la fleur de sel de Guérande 13€
- Assiette de fruits de saison 16€



Notre cuisine est à base de produits frais, cuisinés sur place

Privatisation de la salle :

Cocktail Dînatoire-Dîner Privé sur demande...

Paiements acceptés CB-Amex-Espèces/Prix nets en €