

Menu du Moment

42€ E/P/D ou 35€ E/P ou P/D

Entrées :

Terrine de jambon persillé

Ou

Œufs mayonnaise comme je l'aime

Plats :

Traditionnelle Salade César et lard croustillant

Ou

Filet mignon de porc Ibérique, jus court au chorizo

Desserts :

Fromage du moment

Ou

Cheesecake aux spéculos et fraises

Entrées :

- Gaspacho de tomates, gambas, fraises et sésame 17€
- Tartare de veau assaisonné à la sauge, olives et noisettes 18€
- Darphin de pomme de terre, saumon fumé d'Ecosse, perles d'Avruga et œufs de saumon sauvage 22€
- Ravioles de Homard-bleu, bisque de crustacés 23€
- Marinade de daurade royale parfumé gingembre, citron vert fenouil et coriandre 19€

Poissons :

- Dos de saumon cuit à cœur, tomates collections pistou de basilic et huile d'olive 33€
- Daurade Royale rôtie plancha, sauce Vierge et courgettes 33€
- Dos de cabillaud rôti plancha
servi dans un bouillon parfumé, coriandre, citronnelle et curcuma
39€

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
jeunes pousses d'épinards sauvages 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€
- Fraises Guariguettes, chantilly maison 15€



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 €