

LE GRIGNOTAGE : 9€ PAR PERSONNE, au choix

JAMBON DE BŒUF SECHE LIMOUSIN
CEVICHE DE DAURADE ROYALE / OIGNONS ROUGES / AGRUMES
LE CROC JAMBON / COMTE

POUR DEBUTER

FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT AU COGNAC/ BRIOCHE MAISON/ POMME
CONDIMENT/VANILLE DE MADAGASCAR. 19€

PATE EN CROUTE DE VOLAILLE/ FOIE GRAS/ CANARD/ LEGUMES PICKLES
ET JUS PERLE. 16€

RAVIOLES DE LANGOUSTINES CASIER/BETTERAVE/
ECUME D'ORANGE / JUS DE CARCASSES. 18€

HOMARD EN SALADE / AMERICAINE/ GELEE DE CARCASSES / ASPERGES VERTES. 25€

ASPERGES BLANCHES / AGRUMES / MIEL. 14€

COTE MER

OMBLE CHEVALIER SNACKE / POIREAUX / COMME UN AIOLI. 31€

BLANC DE TURBOT / CHORIZO IBERIQUE / ARTICHAUDS / BEURRE BLANC. 44€

MAIGRE VAPEUR / ALGUES WAKAME / COQUES / CHLOROPHYLE. 29€

LANGOUSTINES POELES / ASPERGES VERTES / MORILLES / BEURRE SAFRANE. 34€

COTE TERRE

POMME DE RIS DE VEAU ROTI DU LIMOUSIN PIQUE AUX LANGOUSTINES /

FREGOLA SARDA / MOUSSE DE PARMESAN. 42€

CANETTE FUMEE / RISO GRATINE / CELERI / FOIE GRAS. 29€

LA TOURTE D'AGNEAU DE LAIT / FOIE GRAS / CHOUX BRAISES / JUS REDUIT. 34€

FILET DE BŒUF COUTANCIE / LARD PAYSAN / GNOCCHI / PETITS POIS. 44€

NOTRE PAIN EST PREPARE ET CUIT A LA MAISON. ORIGINE de nos VIANDES : France et Espagne

FROMAGES

Plateau de Fromages Affinés. 16€

LES DOUCEURS

A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

SOUFFLE AU CHOCOLAT/GLACE CARAMEL/PRALINE NOISETTE COCO. 13€

LE BABA AU SIROP/AGRUMES/ CREMEUX ESTRAGON/ PAMPLEMOUSSE. 13€

RHUBARBE CONFITE / FRAISES GARIGUETTE/ PALET BRETON/ HIBISCUS. 13€

LE CITRON. 13€