



Plats

POISSONS

Filet de cabillaud , sauce crustacés,
purée d'artichauts, carottes fanes. 26€

Filet de merlu, sauce fumet anisé,
pleurotes , pommes de terre grenaille sautées aux aromates. 22€

Fricassée de calamars,
au piment d'espelette, risotto. 19€

Poisson du moment, betteraves rôties au miel, beurre
citronné, risotto aux carottes. Prix suivant arrivage

VIANDES

Pluma , cuite à basse température,
sauce lard et sarriette, pommes de terre grenaille. 22€

Ris d'agneau, jus corsé,
betteraves rôties au miel, gel citron,
pommes de terre grenaille. 26€

Paleron de boeuf, sauce truffes,
purée de panais. 23€

Tartare Terre et Mer,
boeuf charolais coupé aux couteaux, oignons rouges,
noisettes , tartare d'algues, cornichons, huile de noix,
échalotes, ail., 180gr. 21€

Suprême de poulet jaune, sauce thym et madère,
purée de pommes de terre maison. 19€

PLAT VEGETARIEN

Penne, crème de cèpes, copeaux de parmesan. 17€

Suppléments :

Légumes de saison 5€

Salade verte 3€