

Entrées

. Velouté de potimarron 12€

Crème de lard et éclats de châtaignes

. Saumon fumé maison 15,50€

Crème agrumes, citron brûlé, condiments gingembre et kumquat

. Caille, poire pochée au vin rouge 16,80€

Cannelle, badiane, orange

. Foie gras 19€

Compotée de pommes cannelle déglacée au vinaigre de poire William,
gel pomme.

. Escargots de Bourgogne, beurre aillé

- Les 6 : 11€
- Les 12 : 19€

. Les huîtres n°3

- Les 6 : 12€
- Les 9 : 17€
- Les 12 : 22€

. Homards, langoustes et plateaux de fruits de mer disponibles sur réservation, 48 h à l'avance.

Viandes

. Noix d'agneau 23,90€

Purée de panais, chips de riz, sauce olive et romarin.

. Onglet de bœuf 25€

Grenailles et pleurotes sautées, compotée d'oignons au lard, jus aux morilles.

. Tartare Charolais 19€

Bœuf charolais, 180gr, coupé aux couteaux, figues confites, purée de poires, moutarde à l'ancienne, noix, sauce anglaise, condiments, pommes de terre grenailles, salade.

. Magret de canard 20,50€

Polenta snackée, sauce au sichuan vert, zestes de citron

. Suppléments :

Légumes de saison 5€

Salade verte 3€

Poissons

. Marbré de lieu noir 20,50€

Risotto snacké, sauce au curry vert.

. Dos de cabillaud 26,80€

Pommes de terre fondantes, espuma de pommes de terre à la tartufata, pickles de girolles.

. Tentacules d'encornet 22,50€

Façon thaï, légumes chop suey, citron confit.

. Poisson du moment, prix selon arrivage

Purée de topinambour, crumble de chorizo, châtaignes et kumkat

Sauce crustacés et yuzu

Plat végétarien

. Macaroni, crème de morilles,

Et ses copeaux de parmesan **17€**

Desserts

. Le Rocher 11€

Au Gianduja, ganache montée Dulcey, streusel noisette.

. Omelette norvégienne 10€

Chocolat noir et fève de tonka, cœur chocolat blanc, gel orange.

. Croustillant pomme 9,50€

En feuille de brick, noix de pécan, caramel beurre salé, glace vanille.

. La Panna Cotta exotique 9€

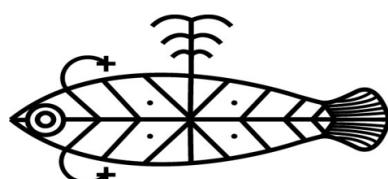
Panna cotta noix de coco, compotée mangue gingembre, sorbet mangue.

. Le Trio Gourmand 11€

Trois mignardises.

. Les Fromages de chez Beillevaire 11€

En assortiment, condiment.



PILOURS
Restaurant sur l'Océan

