

Entrées

. Carpaccio de boeuf 12€

Au chocolat fumé, paprika, copeaux de parmesan, huile de basilic, roquette, citron

. Saumon fumé maison 15,50€

Crème agrumes, pickles d'orange et kumquat

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

Cannelle, badiane, orange

. Tomate Buratta 14,50€

Saveurs d'Asie, ciboulette thai.

. 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

. Filet de pintade 23€

Haricots cocos de Vendée, lard confit maison, sauce 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.

. Araignée de veau 23,50€

Fine purée façon ratatouille, ronds de pommes de terre fondantes, jus corsé au thym des jardins de Pilours.

. Suppléments :

Légumes de saison 5€

Salade verte 3€

Poissons

. Filet de lieu jaune 25€

Risoni aux légumes du soleil, sauce crabe, yuzu.

. Dos de cabillaud 26,80€

Purée de patate douce violette, carottes pourpres, sauce porto baies roses.

. Tentacules d'encornet 23,50€

Façon thaï, risotto chorizo, carottes.

. Poisson du moment, prix selon arrivage

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.

. Feuilleté aux pommes 10€

Cuit au four, noix de pécan, sauce caramel au beurre salé

. 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.