

Les produits du moment

Fleur de courgette farcie d'une mousseline de volaille beurre parfumé à la truffe	16
Asperges vertes de Fosteau grillées, méli-mélo de jeunes pousses au xérès tartine rôtie aux olives, jambon de Sienne et parmesan	16
Filets de sardines enveloppés d'un croustillant effeuillée d'herbes au citron et caramel d'ail	14
Langoustines dorées à la plancha, coulis de petits pois tuile au parmesan et romarin	25
Sole de Bretagne meunière, pommes persillées	25
Aile de raie poêlée aux aromates et câpres	23
Filet de bar à la plancha, pâtes fraîches au jus de tomate minute zestes d'agrumes, safran et algues	22

Les classiques

Jambon cru de Sienne affiné 18 mois, sur griffe	14
Foie gras d'oie maison, marmelade de tomates vertes	16
Foie d'oie poêlé, compotée de rhubarbe, sauce au vin doux	21

En vivier

Homard cuit à la plancha, décortiqué ou non		
Beurre de thym et petits légumes		
ou		
Sur un carpaccio de tomates, huile vierge au basilic		
Canadien	+/- 500 gr	les 100 gr
Breton	+/- 500 gr	les 100 gr

Grillades au feu de bois

Carré d'agneau aux saveurs balsamiques

pommes au romarin et gousses d'ail 22

Rognons de veau à la moutarde de Meaux, pommes Dauphine 18

Bœuf Irlande

Côte à l'os 2 cts par pers 25

Entrecôte 1 ou 2 cts par pers 20

Bœuf Charolais

Côte à l'os 2 cts par pers 27

Entrecôte 1 ou 2 cts par pers 22

Bœuf Salers

Côte à l'os 2 cts par pers 32

Entrecôte 1 ou 2 cts par pers 27

Bœuf Simmental

Filet pur 1 ct par pers 29

Accompagnements :

Pommes de terre cuites à la peau et grillées

Pommes frites maison coupées au couteau

Béarnaise à l'huile d'olive

Beurre marseillais

Poivre concassé

Balsamique, olives et tomates confites

Préparations canailles et abats

Filet américain préparé en salle 17

Tête de veau en ravigote 18

Meunière de ris de veau aux morilles et asperges blanches 29

Fromages affinés par M. Van Tricht

Maître Fromager.

A partir de 8

Desserts

Dame blanche, chocolat chaud noir de noir 7

Duo de mousses au chocolat 7

Crème brûlée en salle à la vanille bourbon 7

Symphonie de pâtisseries maison 10

(dacquoise, bavarois aux fruits, royal chocolat
mini merveilleux, mousse au chocolat)

Meringue aux fruits du moment

crème mascarpone et coulis 9

Moelleux au chocolat, glace au café vert (10 min) 8

Sabayon chaud au porto blanc (10 min)

sorbet aux fruits de la passion 9

Menu 34€

Mises en bouche

Méli-mélo de salades
aux saveurs méditerranéennes
filet de poisson à la plancha

Suprême de pintadeau en croustade de sésame
asperges vertes de Fosteau
vinaigrette de pommes de terre

Sorbets au goût du jour