



La carte

Entrées

- Médaillon de foie gras de canard, _____ 17.00 €
parfumé à la sève feu de joie et poivre de java, brioche et confiture de poivrons doux au piment d'Espelette
- 8 huîtres n°4 marennes _____ 17.00 €
Oléron Grasset Ostréiculteur
- Carpaccio de magret de canard mi-cuit façon tataki, _____ 13.00 €
marinade soja, pignon de pins et copeaux de parmesan
- Panna cota d'asperges verte, _____ 13.00 €
chiffonnade de jambon Sérano 18 mois d'affinage et crumble salé aux herbes
- Gravlax de filet de truite à l'aneth, _____ 13.00 €
mousse de chèvre frais, framboise et betterave marinée
- Buisson de crudités en fine julienne, _____ 12.00 €
julienne, tomates colorées, pomme fruit et vinaigrette à l'huile de noisette 

Plats

- Filet mignon de cochon en croûte feuilletée, _____ 19.00 €
enrobage de duxelle et jus de viande réduit au Porto
- Filet de sandre, _____ 20.00 €
compotée de boudin noir, coulis de petits pois, zeste d'orange et oignons frits
- Filet de canette de Barbarie, _____ 19.00 €
rôti au aromates et réduction aigre douce au cassis
- Épaule d'agneau roulée, _____ 21.00 €
roulée farce fine au chorizo et tomates séchées, huile de basilic et mini ratatouille
- Méli-mélo de petits légumes, _____ 20.00 €
coulis de péquillos, huile d'herbes fraîches 
- Queues de langoustines Royales rôties, _____ 26.00 €
julienne de poireaux et coulis de carapaces à l'estragon
- Noix de ris de veau, cuisse et suprême de caille _____ 28.00 €
déglacés au vinaigre balsamique

Desserts

- Panna cotta à la vanille de Madagascar, _____ 9.00 €
coulis de fraise et marmelade de rhubarbe
- Mi cuit au chocolat noir, _____ 9.00 €
compote aux deux cerises et coulis et sorbet Amarena
- Crémeux citron, _____ 9.00 €
crumble amande romarin, sorbet et meringue craquante
- Mousse fromage blanc, _____ 9.00 €
brisure de spéculos et gelée de framboise
- Tartelette minute aux fruits frais, _____ 9.00 €
et son cappuccino glacé à la fraise