



Entrées

Vitello tonnato

Veau cuit à basse température – mousse de thon –
huile de persil 18€

Foie gras

Foie gras maison – réduction de vin rouge – crème de dattes 22€

Saint-Jacques

Saint-Jacques servies avec leur crème de chorizo –
huile de persil et chips de parmesan 21€

Velouté

Velouté de potimarron – œuf parfait –
réduction de vinaigre balsamique 16€

Pasta

Risotto de Saint-Jacques au safran

Servi avec des Saint-Jacques poêlées et pesto de cresson 32€

Spaghetti à la truffe

Spaghetti maison aux truffes Mélanosporum du Périgord 39€

Tagliatelles aux langoustines

Tagliatelles maison à l'encre de seiche –
langoustines – boutargue 32€



Plats

Poire de bœuf

Cuite à basse température - servie avec son mille-feuille
de pommes de terre - pesto de cresson 33€
+ *Supplément truffe* 15€

Lieu Jaune

Filet de lieu jaune avec sa mousseline de carottes des sables 32€

Ballotine de sole

Ballotine de sole farcie aux crevettes -
roulée dans du prosciutto - servie avec une sauce chorizo 39€

Cuisse de canard confite

Cuisse de canard confite par le chef - poêlée de lentilles et
champignons - sauce orange et vin rouge 30€

« *Nous travaillons exclusivement avec des produits frais
et tout est fait maison* »

Nos Desserts

Rocher praliné	15€
Panna cotta vanille – gelée de clémentine et tartare de fruits	13€
Tiramisu au citron meringué	13€
Crème brûlée à la fève de tonka	12€
Assiette trois fromages	12€

Boissons chaudes

Cafés <i>Expresso, allongé, décaféiné</i>	4€
Thés ou Infusion Damman	4,50€
Irish coffee <i>ou</i> Italian coffee	13€

Suggestion extraite de la carte des vins

	Verre 12cl	½ btl 37,5cl	Btl 75cl
<u>Blanc :</u>			
IGP Domaine de Mirail – Les Mirlandes 2018	8€	-	27€
<u>Rosé :</u>			
AOP Côte de Provence – M de Minuty	-	-	38€
<u>Rouge :</u>			
AOC Savigny-Les-Beaune Louis Latour	-	26€	52€

Les prix sont nets TTC, service compris