

À PARTAGER

Saucisse sèche d'Auvergne (IGP) **11€**

Rillettes de sardines maison, piment d'Espelette **13€**

Olives à la niçoise légèrement épicées **8€**

Planche de cochonnaille **25€**

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit, chutney mangue **19€**

Sardines « La Perle des Dieux » millésimées 2020, vieilles en cave **16€**

Fraîcheur de crabe en rémoulade de cèleri, pomme Granny Smith, vinaigrette au saumon fumé **16€**

Assiette de saumon mariné Label Rouge d'Écosse aux baies roses **17€**

Caviar Oscietre Prestige, sélection « Kaviari » 30g, crème fraîche et blinis **80€**

Tartare de daurade royale au poivre Sarawak, vinaigrette aux agrumes et aneth **16€**

Œuf bio mimosa Joséphine **10€**

Tomates d'antan et mozzarella Di Bufala, crème balsamique et pistou **15€**

Melon et jambon Serrano **16€**

6 huîtres fines de Claire n°3 « Marennes de l'Île d'Oléron » **15€**, la douzaine **28€**

PLATS

Dos de bar cuit sur la peau à la plancha, poêlée de légumes croquants, sauce vierge **28€**

Cochon ibérique *origine Espagne* laqué au miel d'acacia, riz thaï parfumé au curcuma **25€**

Tartare de bœuf 180g *origine France*, préparé par nos soins, frites fraîches, méli-mélo de salades **23€**

Belle entrecôte Black Angus 300g *origine Irlande*, sauce poivre, frites fraîches **35€**

Parillada de la mer à la plancha, saumon, bar, gambas, calamars, beurre persillé, légumes croquants **38€**

Fricassée de ris de veau *origine France* à la crème de morilles, risotto Fregola, brisure de truffe **38€**

Salade nordique, saumon mariné Label Rouge d'Écosse, avocat, crevettes, croquant de salades, tomates cerise, pamplemousse, sauce citronnée **23€**

Salade italienne, légumes marinés, mozzarella, roquette, jambon cru, copeaux de parmesan, melon, crème balsamique, sauce pistou **24€**

GARNITURES

Frites fraîches, riz thaï, méli-mélo de salades, légumes croquants 8€

MENU ENFANT

Entrée/plat/dessert 20€ Plat/dessert 15€

Terrine de campagne ou tomates mozzarella

Filet de saumon ou steak haché

Accompagnement : frites ou légumes du moment

Glaces enfant, gâteau au chocolat ou tarte aux pommes

DESSERTS

Ile flottante aux éclats de pralines roses, crème anglaise, caramel beurre salé 13€

Profiteroles d'Antoine, glace vanille, chocolat Caraïbes Valrhona 16€

Baba au rhum, ganache montée chocolat ivoire, confit d'ananas 16€

Dôme rocher, mousse Azélia, insert ivoire, croquant praliné 16€

Assiette de fruits rouges et son coulis 15€

Tarte citron Yuzu meringuée sur pâte sablée 15€

Assiette de fromages affinés par notre maître fromager Hans, verdurette d'été, noix 16€

GLACES ARTISANALES

Coupe 2 boules : 7€ Coupe 3 boules : 10€

Vanille, fraise, chocolat, café, pistache, caramel fleur de sel, noisette, rhum raisin, menthe chocolat, citron vert, coco, passion, cassis

Chocolat liégeois : glace chocolat, sauce chocolat, chantilly 13€

Dame blanche : glace vanille, sauce chocolat, chantilly 13€

Caramel liégeois : glace caramel, sauce caramel, chantilly 13€

Café liégeois : glace café, sauce café, chantilly 13€

Colonel : glace citron vert, vodka 14€

Prix affichés en TTC, service compris

« La liste des principaux allergènes présents dans chaque met est à votre disposition »