

ENTRÉES

Médailon de Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney mangue-ananas, brioche maison 22€

Caviar d'Oscière Prestige, sélection « Kaviari », 30g, servi avec crème fraîche et blinis 80€

Saumon Label Rouge Ecosse en gravelax, salé et mariné par nos soins, aneth et baies roses 18€

Tataki de filet de bœuf mariné Yakitori, soja et miel, farandole de légumes aux saveurs d'Asie 18€

Soupe de melon façon gaspacho, rafraîchie à la menthe, crème légère au porto 14€

6 huîtres fines de Claire n°2 « Marennes de l'Ile d'Oléron » 19€, la douzaine 36€

PLATS

Cuisses de grenouille et gambas rôties, beurre persillé, riz parfumé au curcuma 36€

Dos de bar rôti, poêlée de légumes de saison sauce vierge 32€

Filet de bœuf Chateaubriand, sauce morilles, pommes Grenaille fondantes aux champignons parfumés à la truffe 38€

Tournedos de magret de canard rôti, gastrique à la myrtille et soja, nouilles de riz sautées 32€

MENU ENFANT 15€

Nuggets d'aiguillettes de poulet ou steak haché
Accompagnement : frites maison ou salade verte
Glace enfant ou gâteau au chocolat

Prix affichés en TTC, service compris

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

DESSERTS

Assiette de 4 fromages, verdurette d'été, noix **16€**

Ile flottante, aux éclats de praline rose, caramel beurre salé, crème anglaise **14€**

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

Pavlova aux fruits rouges, compotée fraise-framboise, crème fouettée à la vanille **16€**

Tarte fine aux pommes rôties et caramélisées au miel, crème frangipane aux amandes sur pâte sucrée vanillée, glace vanille **15€**

Dôme chocolat-noisette, biscuit praliné, mousse Azélia, opaline chocolat **16€**

GLACES ARTISANALES

Coupe 1 boule : **4,5 €**

Coupe 2 boules : **8,5€**

Coupe 3 boules : **12,5€**

**Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Pistache, Caramel, Noisette, coco
Citron vert, Passion, framboise**

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 »