

ENTRÉES

Médailon de Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney de figues noires et oignon rouge, brioche maison **22€**

Raviole ouverte, nage de langoustines, crème de butternut aux épices, chips de lard paysan **19€**

Œuf mollet pané au Panko croustillant, velouté de panais, pousse d'épinard et noix torréfiées **15€**

Tartare de chair de crabe et ratte du Touquet, crème de haddock et crumble de pomme acidulée, émulsion citron vert **22€**

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

PLATS

Portefeuille de Sandre aux girolles, estouffade de palourdes aux herbes, beurre blanc au Noilly Prat **32€**

Fricassée de rognon et ris de veau, sauce morilles, purée Mona-Lisa à la crème de truffe **34€**

Chateaubriand Hemingway, crème de moutarde flambée au bourbon, pommes Grenaille fondantes aux champignons **38€**

Dos de canette rôti, sauce grand veneur, poêlée de pleurotes, carottes fanes, haricots verts du kenya **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€**

Figues rôties, crémeux chocolat Valrhona, crumble aux épices, crème fouettée à la vanille **14€**

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

Mont-Blanc revisité, mousse de marron et marron glacé, coque meringuée et crème vanille **15€**

Dôme biscuit praliné, insert caramel-cacahuète, mousse vanille et glaçage miroir **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 »