

Menu à 25.00 €

(Uniquement du lundi midi au vendredi soir / Hors jours fériés)

Brick de chèvre, jambon cru et courgettes, huile de persil

Goat cheese brick, raw ham and zucchini, parsley oil

Ou

Feuilles d'endives, quinoa, crevettes et mangue

Endive, quinoa, shrimp and mango leaves

Cabecero de porc mariné façon tandoori, brochette de légumes et champignons

Tandoori marinated pork cabecero, vegetable skewer and mushrooms

Ou

Filet de lieu jaune, coulis de petits pois, oignons frits

Yellow place fillet, pea coulis, fried onions

Chariot de fromages

Cheese trolley

Ou

Chariot de desserts

Dessert trolley

Menu à 45.00 €

Foie gras de canard, Sauternes, fraises garriguettes

Duck foie gras Duck foie gras, sauternes, garriguettes strawberries

Ou

Saint Jacques, purée de topinambour au café, jambon serrano, feuille de lime

Scallops, coffee Jerusalem artichoke purée, serrano ham, lime leaf

Carré d'agneau, pomme mousseline, asperges vertes, coulis de tomates épicé

Rack of lamb, apple mousseline, green asparagus, spicy tomato coulis

Ou

Dos de cabillaud, croûte de basilic, écrasé de pomme de terre,

huile de chorizo doux

Chariot de fromages *Cheese trolley*

Chariot de desserts *Dessert trolley*

Suggestions du Chef

Entrecôte lorraine de 300 grammes, pommes de terre rôties aux oignons rouges, sauce Béarnaise

300 gram rib steak from Lorraine, roasted potatoes with red onions, Béarnaise

30.00 €

Tartare de bœuf maison, frites fraîches maison

Beef tartar, homemade fries

21.00 €

Noix de Saint Jacques aux asperges vertes, risotto printanier, crème de curry breton

Scallop nuts with green asparagus, spring risotto, Breton curry cream

24.00 €

Menu à 35.00 €

Sablé parmesan, rillettes d'écrevisses, crème d'avocats, huile de truffe

Parmesan shortbread, crayfish rillettes, avocado cream, truffle oil

Ou

Salade de légumes croquants au vinaigre de fleurs de sureau bio,

copeaux de foie gras au Syrah

Crunchy vegetable salad with organic elderflower vinegar, shavings of foie gras with Syrah

Ris de veau rôtis agrumes verts, crème de carottes au curcuma

Roasted sweetbreads with green citrus fruits, cream of carrots with turmeric

Ou

Filet de daurade royale, risotto crémeux à la tomate confite,

beurre blanc au pesto ail des ours bio

Fillet of gilthead sea bream, creamy tomato confit risotto, white butter with organic wild garlic pesto

Chariot de fromages

Cheese trolley

Ou

Chariot de desserts

Desert trolley

Menu à 60.00 €

Œuf parfait, ravioles d'escargots, crème de persil, tuile parmesan

Perfect egg, snail ravioli, parsley cream, parmesan tile

Ou

Asperges tièdes, foie gras poêlé, jus réglisse, oignons frits

Warm asparagus, polar foie gras, liquorice juice, fried onions

Filet de bœuf, moelle et olives noires, coulis d'échalotes cassis, légumes de saison

Beef tenderloin, marrow and black olives, black shallots coulis, seasonal vegetables

Ou

Lotte au lard paysan, jus de carotte, langoustines au safran

Monkfish with peasant bacon, carrot juice, prawns with saffron

Chariot de fromages *Cheese trolley*

Chariot de desserts *Dessert trolley*

Chariot de desserts 10.00 €

Dessert trolley

Chariot de fromages 9,00 €

Cheese trolley

Nos viandes bovines sont d'origine française et nos abats d'origine française, hollandaise, belge
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place

À partir de produits bruts Prix nets