



LES ENTREES

LE FOIE GRAS

Foie Gras de canard en terrine au naturel,
Gelée de vieux Vouvray, pain toasté 23€



LE BAR ET LE TOURTEAU,

Tartare de bar mangue et oignons rouges, guacamole légèrement épicé,
Croustillant de Tourteau au Satay, Rougail de tête de bar et huile de homard 31€

LE CANARD

Raviolis Chinois aux cuisses de canard effilochées et confites maison,
Consommé de champignons et copeaux de Foie Gras,
Herbes fraîches 29€

LES PLATS



LE HOMARD ET LES NOIX DE SAINT-JACQUES,
Le Homard et les Noix de Saint-Jacques poêlées,
La pince en beignet, Purée de carottes à la citronnelle,
Sauce Hollandaise au vieux Vouvray 52€



NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES ET GAMBAS,
Dans une bisque de Homard et petits légumes du moment 36€

LE RIS DE VEAU

La pomme de ris de veau dorée au beurre puis laqué au citron,
Citron confit et purée de pomme de terre 44€



Plat pouvant être servi avec du caviar Beari Black
de la maison Kasnodar à Madagascar avec un supplément de 10€.
Les grains sont de belles tailles et son goût iodé prononcé.
Sa texture à la fois fondante et croquante séduira votre palais.

LE PLATEAU DE FROMAGES

Faites votre choix de cinq fromages sur notre plateau 17€

Nous attachons un soin particulier à notre plateau de fromages, réunissant tradition et terroir pour votre plus grand plaisir

LES DESSERTS

LES AGRUMES

Tuile aux agrumes garni d'une ganache d'oranges et de clémentines, Yuzu, Citron vert et Mandarine en fines gelées, Crème et Glace pistache 16€

LA PASSION ET LE CHOCOLAT

Cube de chocolat Jivara au cœur de passion, Sorbet chocolat et tuile au grué de cacao 16€

LA POIRE ET LE CHOCOLAT

Crumble, fondant et tuile au chocolat, Crème montée à la poire, Coulis et Sorbet poire 16€

LA NOISETTE

Noisette en trompe l'œil, Crumble de pistaches, Coulis de chocolat Guanaja et noisette et meringue croustillante 16€



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Nous utilisons du papier 100% recyclé

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies

Toutes nos viandes sont d'origines Françaises

Pour les moins de 12 ans, des demi-portions remises à 50% sont possibles

Prix nets en euros, TVA et service inclus