



Horaires d'ouverture du Restaurant :

Mardi soir

Mercredi soir

Jeudi soir

Vendredi midi et soir

Samedi midi et soir

Dimanche midi et soir

Fermé le Lundi toute la journée et  
pour les déjeuner du Mardi, Mercredi et Jeudi



## MENU

Prix net : 79 € hors boissons

Croque en bouche

\*\*\*\*

Surprise en premier temps

\*\*\*\*

Foie gras de canard poêlé, asperges en trois façons

Ou

Tataki de daurade juste snaké, déclinaison de carottes

\*\*\*\*

Dos de loup en barigoule d'artichauts

ou

Entrecôte de veau aux morilles et ses petits légumes

\*\*\*\*

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

\*\*\*\*

Meringue croquante crème légère et fruits rouges

Ou

Tarte chocolat au poivre de sichouan, glace chocolat et granité café

\*\*\*\*

Les Douceurs

Menu unique servi pour le déjeuner de la fête des mères

## LES ENTREES

Quenelles de cabillaud-crevettes, bisque de homard  
25 €

Terrine de foie gras de canard, chutney pommes-raisin  
22 €

Emincé de poulpe a la galicienne  
20 €

Jambon cru de Serrano, pain tomate à l'huile d'olive  
18 €

Salade d'endives, caille rôti et crème à l'ail  
20 €

Asperges vertes de Jerome Galis à l'orange  
24 €

Tarte fine à la tomate et basilic  
20 €

Le Tableau de la présence des allergènes est  
à votre disposition sur demande

## *LES POISSONS ET CRUSTACEES*

Supreme de turbot poireaux vinaigrette  
émulsion de lait de coco et ail noir,  
30 €

Emincé de poulpe a la galicienne  
38 €

Poêlé de gambas et pâtes fraîches,  
copeaux de parmesan  
25 €

Pot au feu de lotte au curry rouge  
30 €

## LES VIANDES ET VOLAILLES

Mitonnée de pigeon farci au chou et foie gras

demi 24 €

entier 39 €

Foie de veau en persillade (UE)

mousseline de pomme de terre

24 €

Carré de cochon iberique cuit a base température

pommes sautées au citron

29 €

Emincé de filet de bœuf Simmental,

façon stroganoff

35 €

Feilleté de ris de chevreau

épinards et sauce aux morilles

32 €

# LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Assortiment de fromage  
2 fromages 10 €    4 fromages 20 €

Tarte chocolat au poivre de sichouan  
glace chocolat et granité café  
20 €

Tarte aux pommes caramélisé  
et crème glacée à la vanille  
20 €

Baba flambé au Rhum grand classique  
20 €

Soufflé chaud au Grand Marnier  
20 €

Meringue croquante aux fruits rouges  
crème légère et sorbet framboise  
20 €