



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

LES ENTREES

Tataki de daurade, déclinaison de carottes

28 €

Terrine de foie gras de canard, chutney pommes-raisin

24 €

Emincé de poulpe a la galicienne

20 €

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

19 €

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

20 €

Barigoule d'artichauts en salade, chorizo et crème d'artichauts

22 €

Tarte fine à la tomate et basilic

20 €

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

LES POISSONS ET CRUSTACÉES

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

Emincé de poulpe à la galicienne
38 €

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

Pot au feu de lotte au curry rouge
30 €

MENU ENFANT

De bouche à oreille
18 €

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 €

Feuilleté 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 €