

Végétal

dégustation gourmet

L'incontournable

Risotto Arborio crémeux au citron confit
Creamy Arborio lemon risotto

14.00 19.00

Léger

Sucrine assaisonnée à votre goût, citron et huile d'olive, noix et noisettes, vinaigrette au balsamique ou yaourt et estragon
Boston heart lettuce, lemon and olive oil, walnut and hazelnut, balsamic or yogurt tarragon dressing

10.00

Outre Atlantique *

Cœur de Romaine façon César
Caesar salad

14.00

Cœur de romaine façon César au blanc de volaille à la plancha
Caesar salad with chicken breast «à la plancha»

23.00

Original

Oeufs panés frits, émulsion de parmesan, tagliolini et fine tartine de girolles
Deep fried eggs, parmesan cheese emulsion, tagliolini and thin

21.00 27.00

La suggestion

Inspiration du chef
Special of the day

Mer

L'originalité

Thon à la plancha au thym citron, riquette, pointes d'asperges, artichaut poivrade et avocat
Tuna « à la plancha » with lemon thyme, green asparagus, baby artichoke and avocados

28.00 37.00

Poêlé

Saint Pierre, riz basmati à la salsa verte et câpres
John dory, salsa verde, basmati rice with capers

39.00

Croustillant

Gambas en kadaïf, salade de riquette aux copeaux de fruit, vinaigrette mangue citronnelle
Kadaïf tiger shrimps, riquette, shaved fruits in a mango, lemon grass dressing

25.00 35.00

Diététique

Chair de crabe au gingembre frais, papaye, mangue et jus d'avocat (340 kcal)
Crab meat with fresh ginger, papaya, mango and avocado juice (340 kcal)

32.00

Vapeur

Filet de sole nappé d'une mayonnaise acidulée à la ciboulette et gnocchi de pomme de terre au citron vert
Steamed sole filet with sour chive mayonnaise and lime gnocchi

37.00 51.00

Terre

dégustation gourmet

Blonde d'Aquitaine

Filet de boeuf, pommes Anna et jus aux champignons
Filet de boeuf with Anna potatoes and mushroom juice

41.00 51.00

Epicé*

Carré d'agneau mariné au lhasi et beignet d'aubergine aux tomates confites
Rack of lamb marinated in lhasi and eggplant fritters with confit tomatoes

34.00 45.00

Ibérique

Dégustation ibérique accompagnée de tortillas aux piquillos
Spanish selection, piquillos tortillas

29.00 34.00

Laqué

Pluma ibérique à la plancha, chantilly de pomme de terre et chorizo, sauce aux piments chipotles
Pluma plancha, potato espuma and chorizo, chipotles chili sauce

38.00

Parfumé

Blanc de volaille à la citronnelle et wok de légumes thaï (195 kcal)
Chicken breast marinated in lemon grass, Thai vegetable wok (195 Kcal)

26.00 34.00

Soleil

Monsieur Fabre

Fromages de chèvre frais de Monsieur Fabre, confiture de piquillos
Mr Fabre's goat cheese, piquillos marmalade

13.00

Souvenir d'enfance

Glaces et sorbets de Martine Lambert
Ice cream and sherbet from Martine Lambert

12.00

Moelleux

Fraisier à la crème pistachée
Strawberry sponge cake filled with pistachio

15.00

Tentation

Fondant au chocolat noir et cœur blanc, chantilly et glace vanille
Chocolate mousse pastry with a white heart, French vanilla ice cream and whipped cream

13.00

Destructurée

Comme une tarte Bourdaloue, sauce cannelle
Like a Bourdaloue tart, cinnamon sauce

12.00

Nos plats sont proposés en deux tailles "dégustation" et "gourmet"

All dishes come in two sizes : "dégustation" or "gourmet"

***Ces plats comportent de l'ail - *These dishes include garlic**

Nos viandes sont des produits d'origine française - Our meats are made with french products
prix nets en euros / net prices in euros - taxes et service compris / tax & service included

Carte élaborée par notre Chef David Maroleau