

À la carte

Nos entrées

- La salade de lentilles**, poitrine fumée et croûtons, quelques feuilles de salade et œuf poché. **15 €**
- L'escalope de foie gras rôtie**, fine purée de chou-fleur et pomme de terre, vinaigrette au jus de viande. **16 €**
- La soupe de poissons** émulsionnée, servie avec ses accompagnements. **16 €**

Quelques plats

- Les tagliatelles fraîches** aux seiches, Saint-Jacques et moules, crème de tomate et copeaux de parmesan. **18 €**
- Le dos de cabillaud rôti sur peau**, au romarin et purée de panais, huile d'olive aux herbes, brunoise de légumes et balsamique réduit. **20 €**
- Les noisettes de veau snackées**, jus de veau réduit à l'orange, tian de légumes au thym. **24 €**

Les gourmandises sucrées

- Le moelleux au chocolat noir** (9 min cuisson), crème glacée à la vanille Bourbon et tuile croustillante. **11 €**
- Les ravioles d'ananas à la crème brûlée**, émulsion passion et sorbet mangue. **11 €**
- Plat enfant** (viande ou poisson avec garniture au choix) **10 €**

À la formule

- Une entrée & un plat **ou** un plat & un dessert : **22 €**
Une entrée, un plat & un dessert : **29 €**

Les entrées

L'assiette de jambon espagnol, mesclun, caviar d'aubergine et concassé de tomate.
Fine crème Dubarry aux noisettes grillées et dariole de foie gras.
La mousseline de saumon tiède et bouillon de moules aux poireaux.
Viennoise de pélarçon rôti, salade de mange-tout, fondue d'oignons caramélisés au miel et thym frais.
La salade de poireaux vinaigrette et vitelottes, persillade de coquillages, espuma betterave.
La crème brûlée au foie gras, chutney de figue épicé et mesclun à l'huile de noix. **(sup. 3 €)**

Les plats

La rouille de seiche comme à Sète, riz blanc nature.
Le filet de loup rôti, marinère de calamars et pois chiches aux légumes, aubergines grillées et émulsion citronnée. **(sup. 2 €)**
Le pavé de saumon cuit au four et mijoté de racines au beurre de badiane.
Le dos de cabillaud rôti, légumes oubliés pochés dans une soupe de poissons émulsionnée.

Le mignon de porc à la sauge et pruneaux, jus au lard fumé et patates douces.
L'entrecôte au beurre de Montpellier, pommes frites et mesclun. **(sup. 2 €)**
Le pot-au-feu de suprême de caille aux petits légumes et coriandre fraîche.
La cuisse de canard confite aux endives braisées et jus de braisage.

Les desserts

Les fruits frais de saison au sirop de Sichuan et gingembre, sorbet citron vert.
La poire pochée à la cannelle, glace vanille et chocolat chaud.
L'entremet aux pommes caramélisées, glace au caramel beurre salé.
Le gâteau au chocolat noir, crème anglaise au café.
Le tiramisu aux abricots confits à la vanille.
L'assiette de fromages.

