



# DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE CARTE



## MENU

6 huîtres creuses de Bretagne .....	15€
Saumon fumé d'Écosse au bois de Hêtre, crème au raifort .....	28€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille .....	14€
Tartare de bœuf «viande maigre hachée à la commande et préparée à votre goût» .....	35€
Onglet de bœuf aux échalotes confites .....	42€
Paleron de bœuf confit, carottes braisées .....	38€
Épaule d'agneau de 7 heures, quinoa aux légumes d'hiver rôtis .....	40€
Belle entrecôte de bœuf, sauce béarnaise .....	35€
Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise .....	37€

## LES DESSERTS

Ile flottante, crème anglaise maison .....	15€
Mousse au chocolat «maison».....	9€
Crème brûlée à la vanille Bourbon .....	9€
Baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint-James .....	15€
Profiteroles préparées à la commande .....	12€

*Tous nos plats sont préparés au restaurant avec des produits certifiés français et locaux.*

## ARDOISE DU JOUR

- Terrine de foie gras de canard des Landes grillé ..... 42€
- Cœur de romaine mimosa, citron, anchois, parmesan ..... 32€
- Salade de fenouil, poutargue, lomo de veau ..... 32€
- Véritable salade niçoise ..... 29€
- Riz croustillant à l'antiboise, anchoïade ..... 30€
- Beignets de légumes à la niçoise ..... 25€
- Daurade de Méditerranée en Gravelax ..... 35€
- Gambero Rosso à cru, haricots blancs, jus de poisson ..... 39€

## DESSERTS DU JOUR

- Trilogie de chocolats et fruits rouges ..... 15€
- Tarte meringuée, citron yuzu ..... 13€