



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€