

LA CARTE EN MENU A 70€

Les entrées

Fraîcheur de Tourteaux à l'avocat et pomme verte, julienne de céleri frit sauce corail 28€

ou

Escalope de foie gras rôtie aux griottines, croustillant de pomme de terre et coeur de laitue 30€

ou

Grosse langoustine juste saisie sur une écrasée de Bonnotte de Noirmoutier et citron kaffir au caviar oscièrre

6g 38€ en menu sup de 8€

12g 50€ en menu sup de 12€

ou

Homard rôti à l'huile de crustacé, melon, poire et artichauts marinée au gingembre et basilic 30€

Les Plats

Blanc de St. Pierre doré en barigoule de petits artichauts violets et légumes de cuisson le jus en émulsion de basilic 38€

ou

Turbot doré lentement au beurre moussant, ravioles de peaux de courgettes et tomates éclatées au four à l'huile d'olive 42€

ou

Carré d'agneau de l'Aveyron simplement rôti au four au romarin, caviar d'aubergines roquette et jus de cuisson 40€

ou

Filet de boeuf saisi au sautoir à la fondue d'échalotes et vin rouge, quelques légumes tendres pousses d'épinards et épluchure de pomme de terre à la pointe d'ail 36€

Les Desserts

Tarte tatin aux abricots servie tiède glace à la lavande 15€

ou

Notre Cheese cake aux myrtilles, sorbet fromage blanc 12€

ou

Tarte fondante au chocolat "Guanaja" grand cru Valrhona, glace à la fève de Tonka 15€

ou

Soupe glacée de pêche blanche aux framboises, sorbet verveine et petites madeleines au miel 12€

ou

Le chariot de fromages affinés par Pierre Avon 18€ (en menu sup de 8€)