



Aujourd'hui, le Chef vous suggère :

La Mouclade de Moules de Bouchots à la Rochelaise 17,50 €

Les Anchois frais marinés par nos Soins à la Graine de Coriandre 18 €

Le Blanc de Barbue Sauvage Rôti au Beurre Blanc 28 €

L'Emincé de Ris de Veau Braisés aux Morilles 30 €

MENU à 46 €

Le Foie Gras Frais de Canard Maison et sa Gelée au Porto

Ou

Le Gravlax de Saumon « Bomlo Priva » de Norvège Préparé par nos Soins

Le Filet de Dorade rôti au Basilic

Ou

Les Saint-Jacques Rôties aux Girolles Fraiches

Le Suprême de Volaille Fermière rôti au Vin Jaune et Morilles

Ou

La Pluma de Cochon Noir Ibérique «Bellota» Grillée, Jus Court aux Champignons

Dessert au Choix

MENU à 38 €

Le Foie Gras Frais de Canard Maison en Strate aux Mirabelles

Ou

*Le Duo de Tartare de Thon au Piment doux d'Espelette
& Anchois Frais marinés par nos Soins à la Graine de Coriandre*

Ou

La Mouclade de Moules de Bouchot du Mont St-Michel à la Rochelaise

Ou

L'Assiette de «Ceccina de Léon » (Espagne, Noix de Cuissot de bœuf fumé au Hêtre et séché 12 mois)

Ou

*Les Queues de Gambas en Tempura, Sauce Aigre-Douce **(Sup. 3 €)***

Ou

*Les Escalopes de Foie Gras Poêlées, Chutney aux Mirabelles **(Sup. 5 €)***

Le Carré de Porcelet Rôti aux Mirabelles

Ou

La Longe de Veau rôti au Four aux Cèpes de Pays

Ou

La Bourride de Poissons fins à la Marseillaise (Dorade, Cabillaud et Bar)

Ou

*Le Dos de Bar Rôti, Pâtes Fraiches au Basilic **(Sup. 5 €)***

Ou

*La Selle d'Agneau Rôtie aux Epices Tandoori **(Sup. 5 €)***

Dessert au Choix

*Toutes nos viandes bovines sont certifiées d'origine hors pays sous embargo, naissance, élevage et abattage.
La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant. (Décret 2002-1465 du 17/12/2002)*

*La Liste des Allergènes incorporés dans nos plats est à votre disposition à la caisse,
n'hésitez pas à vous renseigner ou à la demander à notre personnel.*

Prix nets