



La Carte

Les Entrées

- Les 6 Huîtres Fines de Claire de Noirmoutier n°2 18 €
Le Marbré de Foie Gras de Canard Maison au Pain d'Epices 18 €
Le Saumon « Bomlo Prima » de Norvège Fumé par Nos soins 18 €
Le Tartare de Thon Rouge aux Piments Doux d'Espelette 18,50 €
Les Queues de Gambas en Tempura, Petite Salade Craquante,
Vinaigrette au Soja & Sauce Aigre-Douce 19 €
Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées à la Mandarine 23 €
La Salade de Homard à la Vinaigrette de Truffes 26 €

Les Plats

- Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg, Nouilles au Foie Gras 26 €
Les Noix de Saint-Jacques Fraîches Rôties, Crème de Potimarron 26 €
La Choucroute aux 3 Poissons, Sauce Riesling (Saumon, Sandre, Haddock Fumé) 23 €
Les Noisettes de Chevreuil des Chasses du Pérotin,
Sauce au Poivre de Tasmanie 28 €
La Noix d'Entrecôte de Bœuf Angus d'Irlande, Sauce Béarnaise (300 g) 32 €
Le Filet de Bœuf Simmental (180 g) aux Morilles 32 €

*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 la demander ou vous renseigner auprès de notre personnel.*

Prix Nets



MENU à 38 €

Le Marbré de Foie Gras de Canard Maison au Pain d'Epices
Ou

La Fine Tourte de Chevreuil Maison, Jus aux Morilles
Ou

Le Tartare de Thon aux Piments Doux d'Espelette
Ou

Le Saumon « Bomlo Prima » de Norvège Fumé par Nos soins
Ou

La Salade de Pissenlits aux Lardons et Œuf au Plat
Ou

Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées à la Mandarine **(sup. +6 €)**

Le Magret de Canard Landais Rôti aux Epices Douces
Ou

Le Rôti de Jeune Sanglier de la Chasse du Pérotin, Sauce au poivre de Tasmanie
Ou

La Choucroute aux 3 Poissons, Sauce Riesling (Saumon, Sandre, Haddock Fumé)
Ou

Le Suprême de Chapon Fermier Rôti au Vin Jaune et Morilles **(sup. +5 €)**
Ou

La Nage de Turbot aux Crevettes de Madagascar **(sup. +6 €)**

Dessert au Choix

MENU à 52 €

Le Cappuccino de Pomme de Terre à la Truffe Noire Melanosporum

Les Noix de Saint Jacques fraîches aux Endives et Beurre Blanc

La Pluma de Cochon Noir Ibérique simplement grillée, Jus court aux Champignons

Dessert au Choix