

Menu Découverte 42 € *(midi et soir)*

Entrée/Plat ou Plat/Dessert à 35 € *(Uniquement le midi en semaine)*

Les Ravioles au Foie Gras

Duxelle de Champignons, Sauce Albufera

Ou

Les Ecrevisses

En Fine Tourte, Sauce au Safran d'Alsace, Sucrine Condimentée

Ou

Le Bar Sauvage (sup. 3 €)

En Tartare, Parfumé aux Agrumes, Vinaigrette Légère au Lait de Coco

Ou

La Terrine de Foie Gras du Sud Ouest (sup. 5 €)

En Strate au Pain d'Épices, Chutney de Poire, Brioche Maison

Le Cabillaud "Skrei"

Le Filet Rôti sous une Croûte de Lard, Lentille Verte du Puy Cuit à l'Ettoufée

Ou

Le Lieu Jaune d'Audierne (sup. 3 €)

Le Dos Rôti, Croustillant de Patate Douce, Tombée de Légumes, Sabayon Citronné

Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

Rôti aux Épices Douces, Pressé de Pomme de Terre et Patate Douce en Textures, Sauce Apicius

Ou

Les Cuisses de Lapin

Désossé et Rôti en Crepinette, Conchiglioni aux Champignons, Jus de Lapin

Dessert au Choix

Menu Dégustation 58 €

Servi pour l'ensemble de la table, Commande jusqu'à 13h et 21h

Amuse-Bouche du Chef

Le Saumon "Bömlö"

Fumé par nos Soins puis Grillé à la Flamme, Salade de Lentilles Verte du Puy, Crème de Raifort

Les Saint-Jacques des Côtes Normandes

Snackées, Risotto de Céleri Rave à la Truffe Melanosporum, Émulsion Parmesan

La Pintade de chez Arnaud Tauzin

Confite aux Artichauts, Purée de Pomme de Terre, Jus Court

Le Citron Jaune de Menton

En Tartelette Destructurée, Crémeux Citron, Meringue Cuite, Citron Confit,
Crumble Amande, Gel et Sorbet Citron