







La Carte

Entrées

Espadon à l'escabèche
confit d'oignons & salade de choux blanc 19€

Raviole de canette confites
spaghettis de céleri façon pickels & bouillon de volaille 19€

Saint-pierre en tataki laquage au fenouil
velouté de laitue au citron vert 21€

Escalope de foie gras poêlée
crémeux de topinambour au café (servis froid) 25€

Foie gras mi-cuit 25€



La Carte
Plats

Mignon de cochon & endives braisées puis fumées 25€
praliné amandes & anchois

Œufs confits, mousseline de céleri
betteraves Chioggia & beurre noisette au jus de viande 25€

Joue de bœuf à la cuillère & carottes au tandoori 33€
jus au vin rouge

Pavé de mérrou Malabar & panais rôtis 35€
syphon au yuzu

Demi Homard légumes de saison 33€

Homard entier & légumes de saison 65€

Côte de Bœuf race "Simmental" 400-500g/per 45€/per


Le Jardinier
Végétarien

33 Euros

Velouté de laitue
salade de céleri acidulée



Assortiment de légumes de saison



Dessert au choix
ou
Chèvre vieilli à l'huile d'olive



L'Épicurien



37 Euros

Espadon à l'escabèche
confit d'oignons & salade de choux blanc

ou

Raviole de canette confites
spaghettis de céleri façon pickels & bouillon de volaille



Mignon de cochon & endives braisées puis fumées
praliné amandes & anchois

ou

Œufs confits, mousseline de céleri
betteraves Chioggia & beurre noisette au jus de viande



Dessert au choix

ou

Chèvre vieilli à l'huile d'olive



Le Promeneur



55 Euros

Escalope de foie gras poêlée
crémieux de topinambour au café (servis froid)



Saint-pierre en tataki laquage au fenouil
velouté de laitue au citron vert



Joue de bœuf à la cuillièrre & carottes au tandoori
jus au vin rouge

ou

Pavé de mérrou Malabar & panais rôtis
syphon au yuzu

ou

Demi Homard & légumes de saison (supp 15€)



Dessert au choix

ou

Chèvre vieilli à l'huile d'olive



Le Randonneur



80 Euros

Menu confiance

En six actes autour du homard bleu

Selon la saison et les humeurs du chef et ses équipes

