

POUR COMMENCER...

| | |
|---|----|
| La pressé de queue de bœuf aux petites légumes, pain paysan au sel de Guérande | 19 |
| Le mille-feuille de foie gras de canard aux pommes, gelée de vin cuit, bavarois au gingembre | 28 |
| Le croustillant antipasti au tomme vaudoise tiède | 19 |
| L'escalope de foie gras de canard aux coings caramélisés | 32 |
| <i>sans gluten</i> Le tartare de saumon aux herbettes et sa rilette de saumon fumé | 20 |
| L'œuf poché au foie gras à la purée de truffe chaude | 25 |
| La bisque de homard à la fines champagne en croûte | 22 |
| La fine tarte de noix de St Jacques beurre battu fleur de sel de Guérande | 28 |

NOS POISSONS ET CRUSTACES ...

| | |
|--|----|
| L'escalope de saumon, riz noir à la petite ratatouille | 39 |
| Le tentacule de poulpe à la plancha à l'huile d'olive | 38 |
| Le loup de mer poêlée aux fenouils et raviolis de crevettes sauce combava | 45 |
| Le gratin de fruits de mer et panaché de poissons | 43 |
| Les noix de noix de St Jacques poêlées à l'huile d'olive et petite ratatouille | 48 |
| Les filets de perche meunière | 42 |
| Les filets de perche au beurre citroné | 44 |

LES VIANDES...

| | |
|--|----|
| Les rognons de veau à la moutarde de Pommery | 39 |
| Entrecôte de bœuf parisienne au poivre | 42 |
| Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes | 56 |
| Le parmentier de queue de bœuf au foie gras de canard gratinée | 39 |
| Le carré d'agneau à la moutarde | 45 |
| Filets de veau aux morilles | 47 |

LES GOURMANDISES...

| | |
|---|----|
| La saga de glaces du jour | 13 |
| Les gâteries de notre pâtissier sur assiette | 18 |
| Crème brulée à la sensation forte de combawa | 15 |
| Le chariot de fromages frais et affinés | 18 |
| (A commander en début de repas : min 2 pers.) | |
| La sphère de chocolat, riz soufflé croquant à la glace à l'Italienne | 16 |
| Le moelleux au café à la glace vanille | 14 |
| Le soufflé aux fruits de la passion | 18 |
| Les pommes rôties au caramel, financier aux fruits sec et sorbet aux pommes | 16 |

A MIDI NOTRE
BUSINESS LUNCH
49.-fr

MENU PLAISIR

90.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

*La pressé de queue de bœuf aux petites légumes, paysan
au sel de Guérande*

La côtelette de veau cuit au four aux petits oignons

Le chariot de fromages frais et affinés

*Les pommes rôties au caramel,
financier aux fruits sec et sorbet aux pommes*

MENU GLANIS

80.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

*L'œuf poché au foie gras
à la purée de truffe chaude*

*Le loup de mer à l'émulsion de combawa
et raviolis de crevettes*

Le chariot de fromages frais et affinés

*La sphère de chocolat,
riz soufflé croquant à la glace à l'Italienne*

MENU GOURMET

105.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

*Le mille-feuille de foie gras de canard
gelée de vin cuit, bavarois au gingembre*

*La fine tarte de noix de Saint Jacques poêlées
à l'huile d'olive, petite ratatouille salade mesclun*

Carré d'agneau aux épices d'orient

Le chariot de fromages frais et affinés

*Le soufflé aux fruits
de la passion*