

La Carte

entrées

foie gras de canard mi cuit, pommes au Floc de Gascogne	12 €
les six huîtres Fines de Claire n°3	14 €
œuf mollet, caviar d'aubergine et saumon fumé, mayonnaise vaporeuse aux câpres	10 €
hareng mariné, pommes à l'huile à ma façon	10 €
marinade de saumon au citron vert et gingembre	10 €
ravioles de langoustines, sauce aux crustacés	14 €

plats

cassoulet au confit de canard	21 €
magret de canard, sauce miel épices	18 €
ris de veau braisé, macaroni et champignons	30 €
onglet de bœuf, pommes frites, sauce à l'échalote confite	18 €
sole à la plancha, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	30 €
filet de bar, seiches, petits légumes, citron ail et huile d'olive	28 €
filet de turbot, risotto et truffe de la St Jean, sauce vin blanc	30 €
cabillaud en croûte d'herbes, beurre blanc à l'estragon	22 €

desserts

pavlova aux fruits rouges	8 €
baba au rhum, fruits frais exotiques	8 €
moelleux au chocolat, sorbet orange sanguine	8 €
verger champenois	8 €
assiette de trois sorbets	8 €
assiette de fromages du fromager Max Sena Fronton	8 €

prix nets - service compris