



## LE MIDI

### **Les Coquilles Saint-Jacques**

Chips et purée de panais, crème des bardes

15

### **Le Velouté de châtaignes**

Foie gras poêlé IGP du Sud Ouest et châtaignes confites

10

### **L'Oeuf de poule et Bellota**

Mousse et dés de jambon Bellota, crumble de parmesan et ciboulette

9

### **Le Pagre**

Pommes grenailles, choux de Bruxelles et navets, émulsion haddock

23

### **Le Magret de canard**

Patate douce au paprika fumé, carottes rôties, tangelolo et chimichurri

19

### **Le millefeuille de légumes à la truffe noire Tuber Melanosporum**

Céleri, butternut, pommes de terre, salade Mesclun

25

### **Saint-Nectaire fermier AOP**

Confiture de cerise noire

7

### **Pavlova comme un Mont-Blanc**

Mousse marron vanillée, clémentines fraîches de l'Agrumiste

9

### **Tarte chocolat Inaya 64%**

Pâte sablée streusel, fleur de sel, crème au Bailey's

9

*Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer.  
Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif. Prix nets - service compris*



## LE SOIR

### Terre

Cecina de Boeuf de Galice 10€

Cebo Iberico 12€

### Mer

Moules de bouchot de Granville, crème de gorgonzola AOP 11€

Carpaccio de bar, pavot et agrumes 13€

Haddock fumé, panais, céleri et lime maxima 12€

### A côté

Patate douce au paprika fumé, chimichurri, coriandre 9€

Butternut rôti, burrata et pesto de basilic 9€

Millefeuille de légumes d'hiver à la truffe noire Tuber Melanosporum 16€

### Fromage

Saint-Nectaire fermier AOP, confiture de cerises noires 9€

Tomme du Berry à la truffe 11€

### Desserts

Pavlova comme un Mont-Blanc, clémentines de l'Agumiste, mousse légère au marron 10€

Tarte chocolat Inaya 64%, fleur de sel, crème Bailey's 9€

*Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer.  
Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif. Prix nets - service compris*