

Menu-carte

35 € nets et ttc

Carpaccio de St. Jacques à l'huile d'olive vanillée, petite rémoulade « endive- pomme verte » et croustilles de betteraves rouges

Cœur de saumon mariné au combawa, sucrine au pamplemousse confit et réduction de vin rouge aux épices

Foie gras frais de canard en terrine, chutney aux figues et grosses tartines de « Manne d'or » grillées.

Cotriade de lotte et crevettes aux fèves, crème coraillée aux herbes aromatiques

Recette d'automne pour un filet de canette à la cardamome et mousseline de pannais

Carré d'agneau rôti aux girolles et au vinaigre de truffes, gousses d'ail pochées 7 fois et rôties (Supplément 5 €)

L'assiette aux trois fromages et petites garnitures

Poire rôtie au praliné et caramélisée, chocolat blanc et broyé de spéculos façon crumble

Gratin pour «chocophyles » aux suprêmes d'oranges et zestes cristallisés

Craquant à la cacahuète, caramel tiède au rhum des iles