

LE MENU DEGUSTATION

Servi pour la table entière.

Mise en bouche

Les deux entrées du menu du moment

Sorbet

Un plat du menu du moment

Le dessert

Sans boissons : **69 €**

Avec sélection de vins : **98 €**

LE MENU DU MOMENT

La mise en bouche

ENTREE AU CHOIX

Les tomates du moment et les anchois de Collioure en salpicons.

Burrata et effiloché de Prosciutto.

OU

La raviole ouverte de gambas Elite Tiger. Houmous de courgettes.

Crème bisquée au siphon.

PLAT AU CHOIX

Le poulet fermier Noir de Bourgogne, désossé en rouelles façon Rossini.

Jus de carcasses au Porto. Pommes dauphines.

OU

Le dos de merlu, pêche bretonne, cuit à l'unilatéral.

Pesto de roquette. Parmentier de coco de Paimpol.

DESSERT AU CHOIX

La pêche pochée, glace vanille, nougatine, coulis de framboises.

OU

Le plateau de fromages (+ 7€).

Sans boissons : **48 €**

Avec sélection de vins : **71 €**

Si vous souffrez d'une allergie, n'hésitez pas à nous en avvertir à la commande.

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

- Notre foie gras de canard Maison en deux préparations. **27**
Cuit au torchon, poêlé à la rhubarbe, pain brioché.
- Les croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord, **21**
persil frit, citron.
- Les tomates du moment et les anchois de Collioure en **24**
salpicons, burrata et effiloché de Prosciutto.
- La raviole ouverte de Gambas Elite Tiger, houmous de **23**
courgettes, crème bisquée au siphon.
- Les croquettes aux fromages et Parmesan maison, salade **18**
croquante.
- Les ris de veau de cœur dorés au beurre, girolles et **34**
mousseline de carottes des sables.

LES PLATS DE VIANDE ET POISSON

- La pièce de bœuf maturée taillée dans le rumsteak, et **32**
grillée. Beurre Ravigote maison.
- Le poulet fermier Noir de Bourgogne désossé en rouelles **32**
façon Rossini, jus de carcasses au Porto.
- La sole de la Mer du Nord, simplement rôtie au beurre **38**
demi-sel.
- Le dos de merlu pêche bretonne, cuit à l'unilatéral, pesto **28**
de roquette et Parmentier de coco de Paimpol.
- Les ris de veau de cœur dorés au beurre, girolles et **42**
mousseline de carottes des sables.

LE HOMARD DU VIVIER

- Le homard de 600 gr décortiqué, en Belle-Vue, grillé, **70**
beurre parfumé aux fines herbes (1 personne).