

Nos Suggestions de Saison

Hiver 2018

Nos Entrées

Crème de Marrons aux Bolets <i>Brunoise de bolets</i>	9.00
Terrine de foie gras au torchon <i>Foie gras au Porto & Cognac, nid de salade, toast, gros sel</i>	18.00 32.00
Carpaccio de St-jacques à la clémentine <i>Confiture de clémentine, roquette, graines de sésame</i>	21.00
Huître (<i>dès le jeudi soir ou s/ réservation</i>) <i>Huître Fine de Claire, Marennes Oléron IGP, vinaigrette à l'échalotte, citron</i>	3.00 /pcs

Nos Plats

Prés & Marées <i>Risotto aux Morilles, noix de St-Jacques</i>	39.00
Queue de Homard & Riz Venere <i>Queue de Homard décortiquée, tomates confites</i>	41.00
Tournedos Rossini <i>Tournedos de filet Bœuf, escalope de foie gras, sauce à la truffe</i>	49.00

Accompagnements à choix :

Frites, Linguine, Pommes natures, Riz sauvage, petits Légumes du marché

Nos Douceurs

Mousse au Chocolat, granité de poire à Botzi AOP	11.00
Meringues de chez Angelo Rime à Botterens avec crème double de la Gruyère	10.00