

Menu à 45€

*Mise en bouche/Entrée/Plat & Dessert (au choix à la carte hors plats marqués **)*

Les entrées

Terrine de Foie -Gras de Canard mi-cuit au Cognac,

*Confit d'oignons rouge au Porto & chips de pain de Campagne. 17€***

Ecrevisses au court bouillon et sa Bisque au Noilly Prat. 14€

Camarons en panure de Penko, Chutney Ananas, pomme et oignon. 12€

Salade de légumes confits & Chèvre frais de Takamaka,

Et vinaigrette au Curry et Miel de Baies roses. 11€

Truite de Langevin séchée au sel, marinée à l'huile d'Olive acidulée,

Crème montée aux Cébetes. 15€

Les poissons

Noix de St Jacques sauvages d'Ecosse en croûte de Basilic,

*Boudin noir Créole et purée de céleri à l'huile de Truffes. 32€***

Daurade Royale de Méditerranée grillée au Citron vert,

Tagliatelles de légumes et chips de racines. 28€

Marlin mariné à l'Asiatique & sirop « La Cuite »,

Risotto Arborio aux herbes & Parmesan. 24€

Les viandes

*Demi Pigeon des Aviron à la Française,
Toast d'Abats & sauce au Foie-gras. 32€***

*Filet de Bœuf Charolais façon "Rossini",
Mousseline de racines Péi & légumes glacés. 28€*

*Magret de Canard rôti aux Letchis,
Fricassée de Pleurotes & Spaetzle. 24€*

Risotto à la Volaille & Pleurotes à l'huile de Truffes Blanches. 22€

Risotto végétarien. 16€

Les desserts

Fondant au chocolat « Manjari » & sa boule de glace. 10€

Gratin de Framboise en voile de Frangipane. 9€

Financier moelleux, cœur de Bananes rôti au miel & coulis Fruits rouges. 11€

Les gourmandises du Chef. 7€

*Assiette de fromages de chez Yann Bonfils. 12€***

Menu Marmaille

Fish & Chip de Lieu Noir

Ou

Nuggets de volaille maison