

Menu à 45€

*Mise en bouche/Entrée/Plat & Dessert (au choix à la carte, suppl. pour plats marqués **)*

Les entrées

*Terrine de Foie -Gras de Canard mi-cuit au Cognac,
Chutney de fruits secs & chips de pain de Campagne. 17€***

*Ravioles frit de chair de Crabe au Combava et coriandre,
Camarons et sauce aigre douce au Galabé. 14€*

Tatakij de Thon rouge, crème au wasabi. 12€

*Salade de légumes confits & Chèvre frais de Takamaka,
Gaspacho Andalou. 11€*

*Truite de Langevin séchée au sel, marinée à l'huile d'Olive acidulée,
Crème montée aux Cébetes. 15€*

Les poissons

*Sole façon Meunière,
Poireaux et Petits pois à la crème. 26€*

Légine vapeur dans son bouillon de Curcuma et légumes Thai. 24€

Les viandes

*Pigeon des Avirons cuit à la Française, jus au Thym,
Pommes de terre confites et pleurotes de la Chaloupe St Leu. 32€***

*Carré de Cerf façon "Rossini, sauce foie-gras,
Mousseline de racines Péi & légumes glacés. 30€*

*Secreto de Cochon Ibérique laqué au miel de Baies Roses,
Compotée d'Oignons rouges Pei et pommes grenailles. 24€*

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

Risotto végétarien. 16€

Les desserts

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

Gratin de Framboise en voile de Frangipane. 9€

Cheesecake chocolat blanc et Fraise sur biscuit coco. 11€

Baba au Rhum vieux, chantilly Mascarpone au poivre du Timut. 11€

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

Menu Marmaille 15€

Fish & Chip de Lieu Noir

Ou

Nuggets de volaille maison