

Les Entrées

Croquettes de Crevettes Artisanales (+2 € Menu)	13.00 €	20.00€ en plat
Saumon Gravlax, Baie de Rose & Salade d'Herbes au Vinaigre de Grenade*	11.00 €	19.00€ en plat
Poêlée d'Asperges Vertes & Blanches au Lard, Œuf Poché & Tuile Parmesan*	11.00 €	
Terrine de Foie Gras & sa Brioche Maison*	12.00 €	
Salade de Tourteau & Grany Smith*	12.00 €	
Rustici aux Cèpes & Crème de Truffe*	13.00 €	

Les Salades

Salade Méditerranéenne* :	15.50 €
Olives, Grana Padano, Mozzarella, Jambon Serrano, Artichaut & Tomates Confites	
Salade Océane : *	16.50 €
Saumon Fumé, Croquette Crevette, Crevettes Roses & Queue d'Ecrevisse	
Salade Poulet* :	18.00 €
Pois Gourmands, Brocoli, Petits Pois, PDT Grenaille, Tomates Confites, Pousses d'Epinard & Mélange de Salades	

Les Plats

Les Viandes

Onglet de Veau & Variation autour des Champignons de Paris*	17.00 €
Côte de Cochon élevé sur Paille, Légumes Printaniers & Gratin de Ravioles de Royan*	18.00 €
Canette Française, Déclinaison d'Artichauts & PDT Dauphine*	19.00 €
Hamburger Maison* - Steak Haché Black Angus (150 g)	16.00 €
Sauce aux Herbes, Conté, Pancetta	
Tartare de Bœuf au Couteau à l'Italienne, Frites Fraîches & Salade*	17.00 €
Onglet de Bœuf +/- 200g, Frites Fraîches & Salade*	19.00 €
Sauce Poivre, Béarnaise ou Roquefort	

Les Poissons

Pavé de Saumon & Nouilles Sautées aux Légumes*	16.00 €
(Fèves, Petits Pois, Poivron Rouge, Brocoli, Champignons & Pois Gourmands)	
Filet de Saint Pierre, Gnocchis Poêlés au Beurre de Sauge et Tomates Cerise Grappe Rôties*	19.00 €
Sole Petit Bateau Cuisiné Meunière & PDT Persillées* (+5 € Menu)	26.00 €

Les Pâtes

Ravioles Ricotta Epinard, Jambon Serrano, Sauce Parmesane, Pignons de Pin, Tomates Confites & Roquette	14.00 €
Ravioles de Saumon, Saumon Fumé, Queues d'Ecrevisses, Crevettes Roses & Sauce Vin Blanc	14.00 €

Les Desserts « faits maison »

Profiteroles, Sauce au Chocolat Maison*	8.00 €
La Véritable Crème Brûlée à la Lavande*	8.00 €
Tarte au Citron Revisitée*	8.00 €
Paris Brest, Fraise & Mascarpone à la Vanille*	8.00 €
Mousse au Chocolat à la Fève de Tonka*	8.00 €
Sablé Breton, Crèmeux Chocolat Blanc, Poivre de Timut & Fraise/Rhubarbe*	8.00 €
Café Gourmand*	8.00 €
Assiette de Fromages	8.00 €

* signifie « Fait Maison »

La liste des allergènes et provenance des viandes est disponible au bar