

Menu découverte – € 49

Soupe d'asperges vertes, œuf mollet et Lomo

*Epaule d'agneau confite
légumes de saison, crème d'ail*

*Tartine de fourme d'Ambert gratinée,
compotée de poires, glace roquefort*

Gratin de fruits rouges au chocolat blanc

Menu gourmand – € 85

servi avec un plat en moins (poisson ou viande) - € 72

(le menu gourmand à € 85 n'est plus servi après 13 h. et 21 h.)

*Langoustines juste saisies, vinaigrette de betterave
déclinaison moelleuse et croustillante autour du persil*

*Saint Jacques, citron confit,
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive*

*Selle d'agneau rôtie en croûte d'herbes,
pois chiches, courgettes et tomates*

Plateau de fromages affinés

*Dessert au choix à la carte
à commander en début de repas*

Entrées

- Foie gras de canard poché à la fleur de sel**
chutney de mangue et raisins secs 25 €
- Soupe d'asperges vertes, œuf mollet et Lomo** 24 €
- Carpaccio de Saint Jacques, bar et gambas** 31€
petite crème de moules servie tiède
- Salade tiède de hareng fumé,** 26 €
pommes de terre, vinaigrette d'échalotes,
crème citron, œufs de hareng et petite salade aux herbes

Poissons

- Blanc de Cabillaud rôti** 32 €
artichauts poivrade, bouillon à la citronnelle
- Saint Jacques, citron confit** 35 €
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- Grosses crevettes poêlées,** 31 €
pomme purée parfumée à la truffe
- « Le classique » St Pierre,** 35 €
sauce hollandaise, pomme vapeur et épinards

Viandes

- Filet de bœuf poêlé, champignons des bois** 34€
- Selle d'agneau rôtie en croûte d'herbes,** 35 €
pois chiches, courgettes et tomates
- Conjugaison de ris et tête de veau au présent et au passé** 37 €
jus de veau et sauce gribiche
- Râble de lapin farci aux petits légumes, sauce moutarde,**
purée de petits pois et chips de légumes 31 €

Toute viande nécessite un repos et une cuisson d'au moins 25 minutes, afin de garder son « moelleux »
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en Europe

Fromages

- Plateau de fromages affinés** 16 €

Desserts

- Dacquoise praliné, sorbet « Guanaja »** 14 €
- « Tout Chocolat » de Valrhona** 16 €
« Tonka, Caramélia et Caraïbes »
- Gratin de fruits rouges au chocolat blanc** 15 €
- Autour de la pomme** 16 €
tarte tatin, mascarpone, caramel et sorbet