

La carte

Coquillages & Crustacés 14€

Huitres N°2 cresson et échalotte, tartare d'algues aux crevettes, Saint-Jacques piment et agrumes

Ravioles de homard et son jus de crustacés 14€

Œuf parfait et divin de Parmigiano Regiano AOP 14€

Carpaccio de truffes d'été, coppa et artichaut poivrade

Saint-Jacques snackées et son jus iodé aux agrumes 14€

Riz vénéré, salade de fenouil et chou croquant



Lotte cuite en basse température, sauce coco aux agrumes 26€

Gratin de Ziti, crème de céleri, légumes rôtis et épices

Poulpe grillé, sauce au citron confit 24€

Pommes de terre grenaille, salade de fenouil

Homard au four de 500g, sabayon au champagne 42€

Purée de céleri et légumes rôtis

Salade du jardin homard et crevettes à la vinaigrette de framboise 25€

Quinoa, légumes croquants, tomates, framboises, pousses et fleurs

Picanha de bœuf Angus poêlé, sauce chimichurri 24€

Pommes de terre grenaille et légumes grillés

Mille-feuille d'andouille et espuma de Petit Réortais 24€

Ecrasé de pommes de terre, légumes rôtis

Tournedos de canard façon Rossini, sauce aigre-douce 27€

Ecrasé de pommes de terre, légumes rôtis

Côte de veau cuite à basse température, sauce périgieux aux truffes d'été 28€

Pommes de terre grenaille, légumes rôtis, pousses, noisettes torréfiées



Chèvre mariné à l'huile et aux herbes 10€

Compote de fruits "Vieux garçon" au pineau et salade



Soupe de fruits rouges 11€

Sablé, fruits frais, glace d'amande, éclats de meringue

Sablé aux pommes caramélisées 11€

Caramel de cidre, glace nata

Macaron de chocolat au nougat glacé 10€

Crémeux au chocolat noir, quenelle de panacotta à la vanille

Croustillant de cacao et ganache de chocolat 10€

Crème Moka, meringues et sauce caramel mou



Nos plats faits maison, préparés à la demande, nécessitent un temps de réalisation d'environ 25 minutes. Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



The Menu

Shellfish and Crustaceans 14€

Organic Oyster N°2, with watercress and shallots, shrimp seaweed tartare, scallops pepper and citrus

Lobster ravioli with shellfish sauce 14€

Perfect and divine egg of Parmigiano Regiano AOP 14€

Carpaccio of summer truffles, coppa and artichokes pepperrade

Snacked scallops and its iodized citrus juice 14€

Revered rice, fennel salad and crispy cabbage



Low-temperature cooked monkfish, citrus coconut sauce 26€

Ziti gratin, celery cream, roasted vegetables and spices

Grilled octopus, lemon confit sauce 24€

Small potatoes, fennel salad

Whole oven-baked lobster (500 grams), champagne sabayon 42€

Celery puree and roasted vegetables

Garden salad lobster and shrimp with raspberry vinaigrette 25€

Quinoa, crunchy vegetables, tomatoes, raspberries, shoots and flowers

Rump cap Angus beef, chimichurri sauce 24€

Small potatoes and grilled vegetables

Millefeuille of andouille sausage and Petit Réortais espuma 24€

Mashed potatoes, roast vegetables

Rossini duck tournedos, sweet and sour sauce 27€

Mashed potatoes, roast vegetables

Slow-cooked veal chop, périgueux sauce with black truffles 28€

Potato mille-feuille, roasted vegetables, shoots, roasted hazelnuts



Goat cheese marinated in oil and herbs 10€

Compote of dried and fresh fruits cooked in Pineau



Red berry soup 11€

Shortbread, fresh fruit, almond ice cream, meringue shards

Shortbread with caramelized apples 11€

Cider caramel, nata ice cream

Chocolate macaron with frozen nougat 10€

Dark chocolate cream, vanilla pannacotta quenelle

Cocoa crisp and chocolate ganache 10€

Moka cream, meringues and caramel sauce



All our homemade dishes are prepared on request and require a time of about 25 minutes. They are made on site from raw products.

Price including tax. Service included

