

# 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 périgueux 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



**Menu enfant (jusqu'à 10 ans) : Plat + Dessert à 14€** Boissons non comprises



**Ouvert du lundi au samedi à partir de 19h.**  
**Réservation souhaitée au 05 46 09 27 00.**

Service compris. Prix T.T.C

