



La Carte

Les Entrées :

Dariole de Homard à l'Estragon, Ecrasé de Pois Cassé et Coulis de Crustacé 14,00
Stuffed lobster dariole with tarragon, mashed split pea and shellfish coulis sauce

Carpaccio de Bœuf (V.B.F.), à l'Huile de Sésame Grillé, Oignons Frits et Mesclum 13,00
Raw beef carpaccio with sesame oil, grilled onion and mesclum salad

Assiette de Neuf Huitres " Spéciales n°3 " Joguet : Ostréiculteur à l'Houmeau 15,00
Fresh oysters plate - nine " Spécial number 3 " (12 oysters - suppl. 4,50€)

Spécialité :

Escalopes de Foie Gras Poêlées, Brioche Maison & Compotée de Mangue 16,00
Réduction de Vinaigre de Balsamic au Miel d'Accacia
Warm duck liver on slice of brioche and mango compote, honey & Balsamic vinegar sauce (Menu 25,50€ suppl. 5,00€)
(Verre dégustation de Jurançon Vendanges Tardives 2012 - 5cl - 3,50€)

Les Plats :

Filet de Turbot Rôti, Sauce Hollandaise, Jardinière de Fèves & Petits Pois et Risotto 24,00
Roasted turbot fillet, Hollandaise sauce, risotto and peas & beans vegetables jardinière

Filet de Bœuf (V.B.F.), Façon Rossini, Jus Corsé Truffé 26,00
Poêlées de Grenailles & Pleurotes (200gr environ)
Sautéed tenderloin beef fillet topped with roasted duck liver, truffle cravy sauce & grenailles potatoes with mushrooms

L'assiette de Légumes de Saison (Steak Végétal Maison & Légumes du moment, Riz) 17,00
Végétable platter selection and rice

Les Desserts :

L'assiette de Quatre Fromages Affinés - Xavier Ropert Fromager à La Rochelle 11,00
Saint-Maure - chèvre au lait cru de Parthenay, **Régalis César** - Bleu de brebis au lait entier de Montréjeau
Comté 2018 " 24 mois lait d'été " - Vache au lait cru et pâte cuite. Affineur Seignemartin à Nantua
Brebis des Pyrénées - brebis au lait entier de Montréjeau
Cheese platter selection and green salad

Moelleux Fondant au chocolat, Chantilly à la Vanille Bourbon 9,00
Soft chocolate moelleux and Bourbon vanilla chantilly
(Verre dégustation de Malbec Doux Vintage 2011 - 5cl - 3,50€)

Gâteau Sicilien à la Crème de Citron et Framboises Fraîches 9,00
Sicilian lemon cake, lemon cream and fresh raspberries

Café ou Thé Gourmandises 9,00
A selection of desserts with coffee

Tous nos plats sont élaborés et faits Maison

