



La Carte

Les Entrées :

Ravioles de Homard & Langoustine, Coulis de Crustacé
Lobster & norway lobster raviole, shellfish coulis sauce

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

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

Spécialité :

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

Les Plats :

Dos de Maigre Rôtis à la Plancha, Sauce Vierge aux Fèves et Petits Pois
Fine Galette de Pommes de Terre & Piperade
Roasted sea perch back, green bean and peas virgin sauce and potatoes galette & piperade

Filet de Bœuf (V.B.F.), Façon Rossini, Crème de Champignons Truffée
Poêlées de Petits Légumes et Figues de Saison (200gr environ)
Sautéed tenderloin beef fillet topped with roasted duck liver, truffle cream sauce & vegetables & figues

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

Les Desserts :

L'assiette de Quatre Fromages Affinés - Xavier Ropert Fromager à La Rochelle
Saint-Maure - chèvre au lait cru de Parthenay, **Régalis César** - Bleu de brebis au lait entier de Montré
Comté 2019 " 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 (10 mois d'affinage)
Cheese platter selection and green salad

Moelleux Fondant au chocolat, Chantilly Maison à la Vanille Bourbon
Soft chocolate moelleux and Bourbon vanilla home made chantilly

(Verre dégustation de Malbec Doux Vintage 2011 - 5cl - 3,50€

Coupe Glacée au Sablé Breton, Banane, Kiwi & Pistache, Chantilly Maison
Pistachio ice-cream and shortbread cup with banana, kiwi and exotic coulis sauce, home made chantilly

Café ou Thé Gourmandises
A selection of desserts with coffee

Tous nos plats sont élaborés et faits Maison

Prix nets en Euro hors boissons

14,00

13,00

15,00

16,00

50€ supl. 5,00€

24,00

26,00

17,00

11,00

jeau

9,00

)

9,00

9,00

