

VEUILLEZ NOTER: COMME NOUS TRAVAILLONS ETROITEMENT AVEC
 NOS FOURNISSEURS AFIN DE VOUS OFFRIR LES PRODUITS
 SAISONNIERS LES PLUS FRAIS, NOTRE MENU EST EN CONSTANTE
 EVOLUTION. LE MENU CI-DESSOUS VOUS EST SOUMIS A TITRE
 INDICATIF SEULEMENT. MERCI!

DEGUSTATION
 ST VALENTIN

Panisse, flétan, gribiche
 xxx Foie Gras torchon +10

+

Thon à cru, arachides, coco,
 coriandre

+

Pieuvre grillée, endive, beurre
 noisette, xéres

+

Coeur -artichaut & veau- truffe

+

Poitrine de canard, betterave,
 gnocchi à l'estragon

+

Passion, ananas, chocolat blanc, noix
 de coco

75 PP

ENTREES

Huîtres	PM
Salsifi, céleri, parmesan, jaune d'oeuf, sauge, pain brioché	13
Crevette de roche, Spring roll, tonkatsu, yuzu	14
Scotch egg, crème sure, tobiko, aneth, radis	14
Canard, miel orange, roquette, consommé	15
Boudin noir, saumon mariné, granny smith, noisette, crème fraîche	16
Tartare de boeuf, chorizo, lait de coco, arachide, cresson	16
Caviar Northern Divine, blinis, crème fraîche	80

PLATS

Gnocchis à la moutarde, céleri-rave, consommé d'oignon, reggiano	26
Thon <i>Yellowfin</i> , betterave, émulsion raifort	30
Flétan, kataifi, yaourt, coriandre, pomme de terre, kimchi	33
Ravioli, boeuf, foie gras, oignon perlé, chanterelles, céleri-rave, thym	34
Short Rib, panure kiev, curry, dauphinois, piperade	36
Faux Filet de boeuf AAA, frites maison sauce foie gras	42
Pétoncles, crevettes, palourdes, moules, pappardelle, bisque (pour deux)	60+
Magret de canard, carotte nantaise, béarnaise (pour deux)	65

(+)

Frites Maison, parmesan, ciboulette, choux bruxelles	7
Foie Gras poêlé	18
Pain - Boulangerie Automne	3

DESSERTS

Tartelette du moment	9
Beigne maison, pâtissière, caramel salé	9
Chou à la crème, chocolat	9