

La Carte

Les Entrées froides

Terrinette de Foie gras de Canard, Aux Abricots Confits ~ 27,50 €

Douzaine d'huîtres Marennes Oléron n°2 ~ 27,00 €

Salade de Langoustines Jus Perlé Citronné ~ 26,50 €

Râble de Lapin Farci, A la Duxelles de Champignons ~ 25,50 €

Mousseline de Brochet, Jus à l'Encre de Seiche ~ 25,50 €

Flétan Fumé,

Mousseline de Petits Pois, Huile des Baux de Provence ~ 27,00 €

Les Entrées chaudes

Cuisses de Grenouilles Panées, Coulis de Persil ~ 33,00 €

Escalopine de Foie gras, Biscuit Noisettes,

Etuvée de Betterave ~ 28,50 €

Gambas Rôties, Sur Comptée de Tomate au Basilic ~ 26,50 €

Ris de Veau Cœur Poêlés, Jus Corsé au Porto ~ 28,00 €

Les Poissons

Nage de Barbu au Bouillon de Crustacés ~ 29,50 €

Pavé de Cabillaud Demi Sel à l'Aneth ~ 29,00 €

Filet de Daurade Parfumé aux Baies de la Passion ~ 26,50 €

Bouillabaisse Façon Renardière pour 2 personnes,

Poissons selon arrivage ~ 68,00 €

Les Viandes

- Noisettes d'Agneau, Jus Menthe Fraiche ~ 31,00 €*
Entrecôte de Veau, Jus Corsé à la Caféine ~ 31,50 €
Tournedos Rossini à l'Arôme de Truffe ~ 33,50 €
Navarin d'Agneau Printanier ~ 30,00 €
Suprême de Pintade aux Pleurotes ~ 29,00 €

Les Fromages

- Plateau de fromages Affinés ~ 13,00 €*
Crottin de Chèvre Chaud à l'huile de noix ~ 7,50 €

Les Desserts froids

- Valse de Minis Desserts ~ 14,50 €*
Gourmandise Glacée de L'Ardèche ~ 12,00 €
Sablé aux Fraises, Mousseline Citron Vert ~ 12,50 €
Douceur Fruitée Meringuée, Chantilly Vanille ~ 12,50 €

Les Desserts chauds

« À commander en début de repas »

- Gratin de Fraises, Sabayon Amande ~ 12,50 €*
Crème brûlée Catalane, A la Pistache ~ 12,00 €
Tarte Crémeux Passion, Soufflé Chocolat ~ 12,50 €
Brownie Noix de Pecan,
Crème Glacée à la Feuille de Menthe ~ 12,50 €

Prix net