

La Carte

Les Entrées froides

Terrinette de Foie gras de Canard Au Pineau ~ 27,50 €

Douzaine d'huîtres Marennes Oléron n°2 ~ 26,00 €

Truite de Mer Confite à la Vanille,

Mousseline d'asperges ~ 26,50 €

Emincé de Caille sur Salade au Balsamique ~ 23,50 €

Crevettes Roses, Espuma au Basilic,

Coulis Provençal ~ 23,50 €

Les Entrées chaudes

Cuisses de Grenouilles Flambées au Whisky ~ 30,00 €

Escalopine de Foie gras Bouillon Corsé au Romarin ~ 28,50 €

Queues de Langoustines, Aux Fruits Frais,

Sauce Aigre Douce ~ 28,00 €

Ris de Veau Cœur Poêlés au Pleurotes ~ 28,00 €

Emincé d'Avocat Gratiné au Roquefort ~ 25,50 €

Les Poissons

Filets de Plie à la Citronnelle ~ 29,50 €

Pavé de Maigre au Cerfeuil ~ 29,00 €

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

Bouillabaisse Façon Renardière pour 2 personnes,

Poissons selon arrivage ~ 66,00 €

Les Viandes

« Nos Viandes Bovines, Ovines et volailles sont D'origine Française »

Noisettes d'Agneau, Jus au Thym ~ 31,50 €

Onglet de Veau, Réduction de Jus Caféiné ~ 31,00 €

Tournedos Rossini à l'Arôme de Truffe ~ 33,50 €

Magret de Canard Rôti, Sauce Miellée ~ 30,00 €

Cuisse de Canette de Barbarie, 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 ~ 14,00 €

Gourmandise Glacée de L'Ardèche ~ 12,00 €

Délice Chocolat Noir et Menthe Verte ~ 12,00 €

Feuilleté aux Fraises, Mousseline au Citron Vert ~ 12,50 €

Macaron Pistache Framboise ~ 12,50 €

Les Desserts chauds

« A commander en début de repas »

Crème brûlée Catalane à la Fève de Tonka ~ 12,00 €

Moelleux Chocolat Noir et Noix de Pecan ~ 12,50 €

Gratin de Fraises Sabayon à l'Amande ~ 12,50 €