

La Carte

Les Entrées froides

Terrinette de Foie gras de Canard et Pistaches ~ 27,50 €

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

Salade de Langoustines Jus Perlé Citronné ~ 26,50 €

*Roulé De Truite Fumée,
Rémoulade de Pomme et Céleri ~ 23,50 €*

Les Entrées chaudes

Cuisses de Grenouilles Panées, Coulis de Persil ~ 32,00 €

Escalopine de Foie gras Aux Pommes et Pain d'Epices ~ 28,50 €

*Noix de Saint-Jacques Poêlées,
Sur Emincé de Mangue au Curcuma ~ 26,50 €*

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

Feuilleté de Petits Gris, Aux Pleurotes et Magret Fumé ~ 25,50 €

Les Poissons

Goujonnettes de Saint Pierre, Fumet Crémé à la Verveine ~ 29,50 €

Filet de Rascasse à l'Anis Vert ~ 29,00 €

Dos de Lieu Noir au Paprika ~ 26,50 €

*Bouillabaisse Façon Renardière pour 2 personnes,
Poissons selon arrivage ~ 68,00 €*

Les Viandes

Pigeon Roti Parfumé aux Baies de Timut ~ 31,50 €

*Volaille Fermière Haut de France,
Sauce aux Brisures de Truffes ~ 31,00 €*

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

Filet Mignon de Porc au Cidre ~ 30,00 €

Daube de Joue de Bœuf ~ 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 ~ 13,00 €

Gourmandise Glacée de L'Ardèche ~ 12,00 €

Entremet Litchi, Coulis d'Ananas ~ 12,50 €

Vacherin Aux Agrumes ~ 12,50 €

*Fondant Chocolat Noir,
Et Mousse Chocolat au Lait réglisse ~ 12,50 €*

Les Desserts chauds

« A commander en début de repas »

*Gratin de Kiwi et Pamplemousse,
Sabayon au Soho ~ 12,50 €*

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

Tatin aux Poires, Et son Sorbet ~ 12,50 €