



Nos Entrées

Marinière de Moules et crevettes roses aux algues Emulsion citronnelle	16€
Maki de Saumon fumé, Langoustines “vapeur de thym” Crème acidulée aux Lentilles Béluga	22€
Verticale de Foie gras cuit mi-cuit, “biscotte de Pain d'épices” Toffee d'abricots acidulés	23€
Croustade forestière, Goujonnettes de bar à l'unilatéral Crème d'ail persillée	18€

Nos Poissons

Saint Pierre rôti cuit à l'unilatéral Artichaut façon barigoule, jus de cuisson en émulsion	30€
Filet de Bar saisi côté peau, purée de potimarron Huile de noisettes Vigean, émulsion de girolles, parfum de fève Tonka	27€
Dos de Cabillaud au lait de coco, écrasée de pomme de terre Au pamplemousse, cavia de citron et Aneth	24€
Turbot doré au beurre demi-sel, mousseline de céleri vanillée Sauce Hollandaise au fruit de la passion	32€

*****Menu junior (-12 ans)*** 14.00€**

***Composition du Marché / Steak ou Poisson / Glace ***

*La liste des différents allergènes contenus dans nos préparations est disponible
auprès des personnels de salle*

*Pour toutes demandes spécifiques autre que les plats proposés, merci de
bien vouloir solliciter le personnel de salle*