

Nos Entrées

Pressé de poireaux en feuille de nori Vinaigrette au cidre, jeunes pousses, endive et pommes	16€
Velouté de panais, chips, pétales de Magret de Canard fumé Graines germées, noix torréfiées	18€
Foie gras de Canard poché au vin rouge Chutney de potimaron aux fruits secs	25€

Nos Poissons

Merlu pané et rôti à la poudre de noisette Chou Pak choi, Risotto de riz vénéré, Jus de mandarine monté au beurre	24€
Nage de Noix de Saint Jacques en raviole ouverte Ecume iodée aux salicornes, Feuille d'huitre	30€

*****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*

Pour information la provenance de nos viandes est d'origine européenne.