



Déjeuner



Déjeuner

plat 25€ / entrée-plat ou plat-dessert 32€ / entrée, plat et dessert 39€
verre de vin ou demi eau / café inclus

les entrées

- ceviche de bar épicé**, guacamole, croustons sésame
- burrata, tomates anciennes** et fenouil croquant
- oeuf bio poché**, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras
- poireau rôti**, œufs de saumon et sauce ravigote
- terrines de volaille aux châtaignes**, chutney de betterave

les plats

- tataki de saumon d'Écosse label rouge au sel fumé**, gingembre et concombre
- cabillaud sauvage rôti** écrasé de pomme de terre et pamplemousse
- suprême de volaille fermière** du gers rôti aux girolles
- aile de raie**, beurre citronné, carottes anciennes braisées
- ravioles de champignons**, cèpes et girolles au bouillon au thé earl grey
- filet de canette** de challans au miel et gingembre, butternut et patate douce
- onglet de bœuf**, sauce béarnaise ou poivre, frites maison

Les bowls d'Angèle

poke bowl *(riche en iode, beta carotene, omega 3)*
Thon cru à la sauce ponzu, pétales de radis, patate douce rôtie, concombre, oignons nouveaux, paillettes d'algue nori, écrasé d'avocat sauce pimentée, base riz rond semi-complet


berbère bowl (vegan) *(très digeste, riche en vitamines E)*
Tagine végétal aux épices, base de quinoa, fleur d'oranger

plat du jour

Les desserts

- pavlova**, fruits de la passion
- riz au lait** caramel beurre salé
- millefeuille**, crème vanillée, eau de vie de framboise
- sorbets** fraise, abricot, verveine
- tarte** au citron
- figue rôtie** sur pain d'épice et glace vanille
- mousse au chocolat**
- saint marcellin**, mesclun

Côtes-de-Bourg, Château Mercier Cuvée Tradition - Rouge 2014 (14cl)
Blaye-Côtes-de-Bordeaux, Château des Tourtes Cuvée Classique - Blanc 2016 (14cl)
Blaye-Côtes-de-Bordeaux, Château des Tourtes Cuvée Classique - Rosé 2016 (14cl)

 Tous nos plats sont « faits maison », élaborés sur place à partir de produits bruts
Tous nos produits sont susceptibles de contenir des produits allergènes tel que (gluten, œuf, lait, fruits à coque, graine de sésame, arachides, soja, moutarde, céleri, poissons, crustacés, mollusques, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)
Origine de la viande de bœuf : Bavière - Origine de la viande de veau : Hollande
04/10/2017



La carte

entrées

- burrata, tomates anciennes** et fenouil croquant 15€
- pâté en croûte** de colvert au foie gras 17€
- ceviche de bar épicé**, guacamole, croûtons au sésame 15€
- poireau rôti**, œufs de saumon et sauce ravigote 12€
- oeuf bio poché**, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras 14€
- foie gras maison**, chutney de betterave 19€
- 6 huîtres spéciales** perle blanche n°3 21€
- tartare de veau** au caviar osciètre 20gr 49€
- caviar** osciètre 20gr 39€

plats

- foie gras de canard poêlé** aux agrumes et riquette 27€
- filet de canette** de challans au miel et gingembre, butternut et patate douce 26€
- aile de raie** beurre citronné, carottes anciennes braisées 26€
- tataki de saumon d'Écosse label rouge**, au sel fumé, gingembre et concombre 26€
- saint jacques** en coquille, beurre persillé, purée au basilic 28€
- cabillaud sauvage rôti** écrasé de pomme de terre et pamplemousse 28€
- filet de bœuf** sauce béarnaise ou poivre, frites maison 39€
- suprême de volaille fermière du gers rôti** aux girolles 26€
- ravioles de champignons**, cèpes et girolles bouillon au thé earl grey 27€



Les bowls d'Angèle Ferreux-Maeght

Plats sains par excellence. Le principe est de réunir dans un bol tout ce dont notre corps a besoin pour être en bonne santé ; riches en vitamines, protéines, graisses utiles, minéraux.

- *poke bowl** 24€
(riche en iode, beta carotene, omega 3)
thon cru à la sauce ponzu, pétales de radis, patate douce rôtie, concombre, oignons nouveaux, paillettes d'algue nori, écrasé d'avocat sauce pimentée, base riz rond semi-complet
- *berbère Bowl** (vegan) *très digeste, riche en vit E* 22€
tagine végétal aux épices, base de quinoa, fleur d'oranger

à partager

- épaule d'agneau confite**, boulgour de riz et châtaigne, brousse, menthe, citron vert 76€
- beau poulet rôti fermier** de 100 jours façon Valérie Solvit, frites maison, salade 64€
- belle entrecôte** poêlée sauce poivre ou béarnaise, frites maison 68€
- canette de challans** rôtie aux olives, purée à la tapenade 64€

garnitures

- frites maison / haricots verts / purée de pommes de terre / salade mélangée aux herbes 6€