



Dîner



La carte

entrées

burrata, tomates anciennes et fenouil croquant	15€
ceviche de bar épicé , guacamole, croutons au sésame	15€
poireau rôti , œufs de saumon et sauce ravigote	12€
pâté en croûte de colvert au foie gras	17€
salade de tourteau , sucrine et vinaigrette épicée	16€
œuf 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

poissons

tataki de saumon d'écosse label rouge au sel fumé, gingembre et concombre	26€
aile de raie , beurre citronné, carottes anciennes braisées	26€
cabillaud sauvage rôti , écrasé de pomme de terre et pamplemousse	28€
saint jacques en coquille , beurre persillé, purée au basilic	28€

viandes

foie gras de canard poêlé aux agrumes et riquette	27€
filet de canette de challans au miel et gingembre, butternut et patate douce	26€
filet de bœuf sauce béarnaise ou poivre, frites maison	39€
suprême de volaille fermière des landes rôti aux girolles	27€

veggie

ravioles de champignons , cèpes et girolles, bouillon au thé earl grey	27€
---	-----

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€
--	----



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 a 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)	22€
------------------------------	-----

(très digeste, riche en vitamines E)

Tajine végétal aux épices, base de quinoa, fleur d'oranger

desserts

pavlova , fruits de la passion	13€
figue rôtie sur pain d'épice et glace vanille	12€
riz au lait caramel beurre salé	13€
tarte au citron	12€
millefeuille , crème vanillée, eau de vie de framboise	12€
sorbets fraise, poire, verveine	10€
mousse au chocolat	10€
fromages	
saint marcellin , mesclun	10€
ossau-iraty , confiture de cerises noires	10€

 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