



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, croutons sésame
- burrata**, betteraves anciennes
- oeuf bio poché**, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras
- carpaccio de saint-jacques** bretonne marinées
- saumon d'écosse label rouge fumé maison**, émincé de chou-fleur et citron
- terrinerie de volaille aux châtaignes**, chutney de betterave
- soupe** de potimarron et châtaignes

### 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 rôtie aux champignons
- aile de raie**, beurre citronné, carottes anciennes braisées
- ravioles de champignons**, 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 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

\*\*\*

**quinoa bowl** (vegan) (très digeste, riche en vitamines E)


légumes aux épices et quinoa

### plat du jour

### Les desserts

- pavlova**, fruits de la passion
- riz au lait** caramel beurre salé
- baba au rhum**
- millefeuille**, crème vanillée, eau de vie de framboise
- sorbets** framboise, mangue, poire
- tarte** au citron
- poire belle-hélène**
- 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  
01/12/2017



## La carte

### entrées

- burrata**, betteraves anciennes 14€
- ceviche de bar épicé**, guacamole, croûtons au sésame 15€
- carpaccio de saint-jacques** bretonne marinées 14€
- saumon d'écosse label rouge fumé maison**, émincé de chou-fleur et citron 13€
- salade de tourteau**, sucrine et vinaigrette épicée 18€
- soupe** de potimarron et châtaignes 10€
- 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 champignons 26€
- ravioles de champignons** aux truffes bouillon au thé earl grey 28€
- lièvre à la royale** 32€

### 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** 26€  
(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
- \*quinoa bowl** (vegan) très digeste, riche en vit E) légumes aux épices et quinoa 22€

### 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€
- onglet de bœuf poêlé** (700/800gr) sauce poivre ou béarnaise, frites maison 56€

### garnitures

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

