



Déjeuner



## Déjeuner

plat 26€ / entrée-plat ou plat-dessert 33€ / entrée, plat et dessert 40€  
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** bretonnes marinées

**saumon d'écosse label rouge fumé maison**, émincé de chou-fleur et citron

**terriner 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** endives braisées à l'orange

**suprême de volaille fermière** du gers rôti 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

**poke bowl** *(riche en iode, beta carotene, omega 3)*

riz rond semi-complet, saumon d'écosse label rouge, sauce ponzu, pétales de radis, patate douce rôtie, concombre, oignons nouveaux, paillettes d'algue nori, écrasé d'avocat sauce pimentée,

### plat du jour

### Les desserts

**pavlova**, fruits de la passion

**riz au lait** caramel beurre salé

**baba au rhum**

**millefeuille**, crème vanillée et framboises

**sorbets** framboise, mangue, poire

**tarte** au citron

**carpaccio d'ananas rôti aux épices**, sorbet mangue


**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  
12/02/2018



## La carte

### entrées

**burrata**, betteraves anciennes 15€

**ceviche de bar épicé**, guacamole, croûtons au sésame 16€

**carpaccio de saint-jacques** bretonnes marinées 15€

**saumon d'écosse label rouge fumé maison**, émincé de chou-fleur et citron 14€

**salade de tourteau**, sucrine et vinaigrette épicée 19€

**soupe** de potimarron et châtaignes 11€

**oeuf bio poché**, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras 15€

**foie gras maison**, chutney de betterave 20€

**6 huîtres spéciales** perle blanche n°3 22€

**tartare de veau** au caviar osciètre 20gr 50€

**caviar** osciètre 20gr 40€

### plats

**foie gras de canard poêlé** aux agrumes et riquette 28€

**filet de canette** de challans au miel et gingembre, butternut et patate douce 27€

**aile de raie** beurre citronné, carottes anciennes braisées 27€

**tataki de saumon d'écosse label rouge**, au sel fumé, gingembre et concombre 26€

**saint jacques** en coquille, beurre persillé, purée au basilic 29€

**sole meunière** ( 300/400gr) servie entière 39€

**cabillaud sauvage rôti** endives braisées à l'orange 29€

**filet de bœuf** sauce béarnaise ou poivre, frites maison 40€

**suprême de volaille fermière du gers rôti** aux champignons 27€

**ravioles de champignons** aux truffes bouillon au thé earl grey 29€

**poke bowl** 26€

*(riche en iode, beta carotene, omega 3)*

riz rond semi-complet, saumon d'écosse label rouge, sauce ponzu, pétales de radis, patate douce rôtie, concombre, oignons nouveaux, paillettes d'algue nori, écrasé d'avocat sauce pimentée,

### à partager

**épaule d'agneau confite**, boulgour de riz et châtaigne, brousse, menthe, citron vert 78€

**beau poulet rôti fermier** de 100 jours façon Valérie Solvit, frites maison, salade 66€

**quasi de veau au jus**, légumes anciens braisés 76€

**onglet de bœuf poêlé** (700/800gr) sauce poivre ou béarnaise, frites maison 58€

### garnitures

frites maison / haricots verts / purée de pommes de terre / salade mélangée aux herbes 6.5€