



Dîner



La carte

entrées

burrata , tomates anciennes et basilic	16€
ceviche de bar épicé , guacamole, croutons au sésame	16€
carpaccio de saint-jacques bretonnes marinées	15€
betteraves cuites au sel, noisettes et copeaux de mimolette	15€
saumon d'écosse label rouge maison , émincé de chou-fleur et citron	14€
glacé de concombre à la menthe	11€
salade de tourteau , sucrine et vinaigrette épicée	19€
œuf 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

poissons

tataki de saumon d'écosse label rouge au sel fumé, gingembre et concombre	26€
cabillaud sauvage rôti , petits pois et cecina	29€
sole meunière , (300/400gr) servie entière	39€
saint jacques en coquille , beurre persillé, purée au basilic	29€

viandes

foie gras de canard poêlé aux agrumes et riquette	28€
filet de canette de challans au miel et gingembre, butternut et patate douce	27€
filet de bœuf sauce béarnaise ou poivre, frites maison	40€
suprême de volaille fermière des landes rôti aux asperges	27€

veggie

ravioles de champignons et asperges	29€
--	-----

bowls

gambas bowl , avocat, mangue, graines de courge, noix de cajou et quinoa	28€
alcazar bowl , riz rond semi-complet, saumon d'écosse label rouge, sauce ponzu, pétales de radis, patate douce rôtie, concombre, paillettes d'algue nori, écrasé d'avocat sauce pimentée	26€
beef bowl , émincé de bœuf au tamarin épicé, cresson, petit pois, pétales de radis, fèves de soja, pousses de roquette et de daikon, riz rond demi complet	26€

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€
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€
--	------

desserts

pavlova , fruits de la passion	14€
carpaccio d'ananas rôti aux épices , sorbet mangue	13€
fraises et chantilly ivoire à la verveine	13€
cheesecake et compotée de fruit rouge	13€
tarte au citron	13€
millefeuille , crème vanillée et framboises	13€
sorbets framboise, mangue, poire	11€
mousse au chocolat	11€

fromages

saint marcellin , mesclun	11€
ossau-iraty , confiture de cerises noires	11€