



Dîner



## La carte



### entrées

<b>burrata</b> , betterave à l'ancienne	16€
<b>ceviche de bar épicé</b> , guacamole, croutons au sésame	16€
<b>saumon d'écosse label rouge maison</b> , émincé de chou-fleur et citron	14€
<b>salade de tourteau</b> , sucrine et vinaigrette épicée	23€
<b>soupe</b> de potimarron et butternut au chèvre et châtaigne	10€
<b>œuf bio poché</b> , cappuccino de cèpes, champignons, foie gras	15€
<b>foie gras maison</b> , chutney de betterave	20€
<b>poireaux rôtis</b> vinaigrette aux piquillos, œuf mimosa, pousse de radis	12€
<b>6 huîtres</b> fine de claire n°2, marennes d'oléron	22€
<b>tartare de veau</b> au caviar osciètre 20gr	50€
<b>caviar</b> osciètre 20gr	40€

### plats

#### poissons

<b>tataki de saumon d'écosse label rouge</b> au sel fumé, gingembre et concombre	26€
<b>cabillaud sauvage rôti</b> , curry, chou kale, quinoa et abricots confits	29€
<b>saint-Jacques poêlée</b> , beurre citronné pois gourmands et butternut	34€
<b>sole meunière sauvage</b> , (300/400gr) servie entière	44€

#### viandes

<b>foie gras de canard poêlé</b> aux agrumes et riquette	29€
<b>filet de canette</b> de challans au miel et gingembre, petits légumes nouveaux	27€
<b>entrecôte poêlée (400gr)</b> , sauce béarnaise ou poivre, frites maison	42€
<b>onglet de bœuf</b> sauce béarnaise ou poivre, frites maison	24€
<b>côte de veau</b> à la milanaise, laitue servie entière, vinaigre de kalamansi	29€€
<b>suprême de volaille fermière des landes rôti</b> , purée de pomme de terre au basilic	27€
<b>lièvre à la royale</b>	38€

### veggie

<b>ravioles</b> aux champignons, butternut et roquette	29€
--	-----

### bowls

<b>gambas bowl</b> , quinoa avocat, mangue, graines de courge et noix de cajou	28€
<b>alcazar bowl</b> , riz rond semi-complet, saumon d'écosse label rouge, sauce ponzu, pétales de radis, potimarron, concombre, écrasé d'avocat sauce pimentée	26€

### à partager


<b>beau poulet rôti fermier d'Orléans</b> de 100 jours façon Valérie Solvit, frites maison, salade	66€
<b>beau poulet fermier au foie gras poêlé d'Orléans</b> de 100 jours, frites maison, salade	79€
<b>épaule d'agneau confite</b> , boulgour de riz et châtaigne, brousse, menthe, citron vert	78€

### garnitures

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

### desserts

<b>pavlova</b> , fruits de la passion	14€
<b>carpaccio d'ananas rôti aux épices</b> , sorbet mangue	13€
<b>tarte fine</b> aux pommes	13€
<b>millefeuille</b> , crème vanillée et framboises	13€
<b>omelette norvégienne</b>	14€
<b>mousse au chocolat</b>	11€
<b>fromages</b>	
<b>saint marcellin</b> , mesclun	11€
<b>ossau-iraty</b> , confiture de cerises noires	11€

 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, graines de sésame, arachides, soja, moutarde, céleri, poissons, crustacés, mollusques, lupin, anhydride sulfureux et sulfites. Détails à la demande.  
Origine de la viande de bœuf : U.K ou Allemagne Origine de la viande de veau : France  
05/12/2018