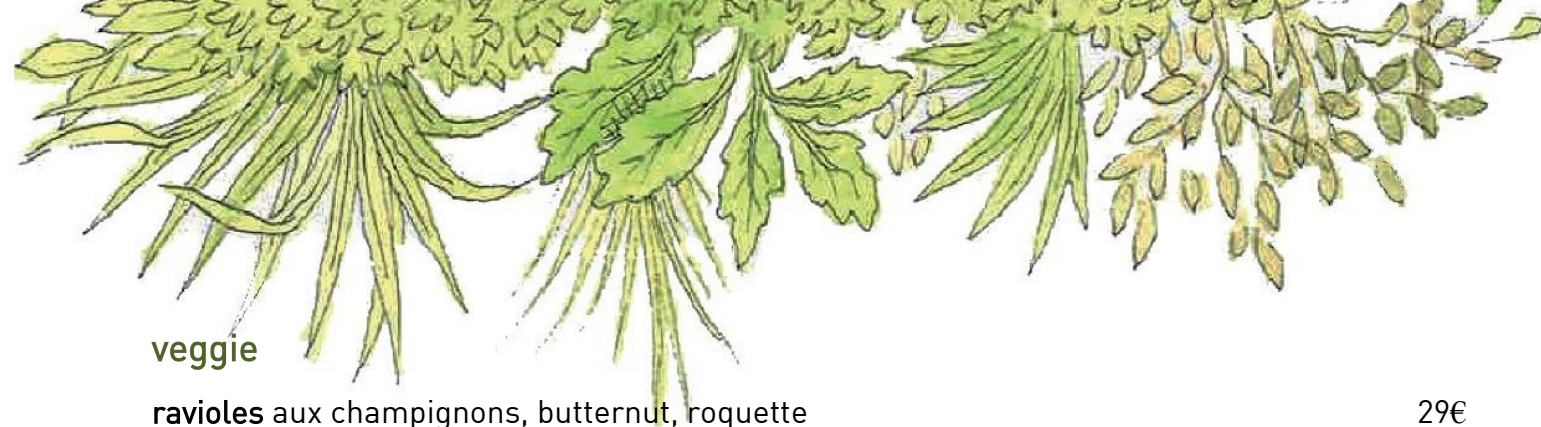




Dîner



La carte



entrées

burrata , betterave à l'ancienne	16€
toast d'avocat , saumon fumé d'écosse label rouge, jeunes pousses de daikon	14€
ceviche de bar épicé , guacamole, croutons au sésame	16€
saumon d'écosse label rouge maison , émincé de chou-fleur et citron	14€
salade de tourteau , sucrine et vinaigrette épicée	23€
soupe de potimarron et butternut au chèvre et châtaigne	10€
œuf bio poché , cappuccino de cèpes, champignons, foie gras	15€
foie gras maison , chutney de betterave	20€
tataki de veau au yuzu	14€
la « bonne foie » 100% végétale « ceci n'est pas un foie gras » <i>l'Instant Cru par Marie-Sophie L, sans gluten et sans cuisson</i>	23€
6 huîtres fine de claire n°2, marennes d'oléron	22€
tartare de veau au caviar osciètre 20gr	50€
6 gros escargots de bourgogne au beurre d'ail	15 €
caviar osciètre 20gr	40€

plats

poissons

tataki de saumon d'écosse label rouge au sel fumé, gingembre et concombre	26€
cabillaud sauvage rôti , bouillon à la citronnelle, purée de panais	29€
saint-Jacques poêlée , beurre citronné pois gourmands et butternut	34€
sole meunière sauvage , (300/400gr) servie entière	44€

viandes

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

veggie

ravioles aux champignons, butternut, roquette	29€
--	-----

bowls

bowl de bœuf thaï , fenouil, chou kale et riz semi complet	26€
alcazar bowl , riz rond semi-complet, saumon d'écosse label rouge, sauce ponzu, pétales de radis, potimarron, concombre, écrasé d'avocat sauce pimentée	26€

à partager

beau poulet rôti fermier d'Orléans de 100 jours façon Valérie Solvit, frites maison, salade	66€
beau poulet fermier au foie gras poêlé d'Orléans de 100 jours, frites maison, salade	79€
épaule d'agneau confite , boulgour de riz et châtaigne, brousse, menthe, citron vert	78€
onglet de bœuf poêlé (700gr) , sauce béarnaise ou poivre, frites maison	65€

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€
moelleux au chocolat , glace vanille	13€
tarte fine aux pommes	13€
opéraw , <i>l'Instant Cru par Marie-Sophie L 100% végétal, sans gluten et sans cuisson</i>	13€
millefeuille , crème vanillée et framboises	13€
omelette norvégienne	14€
mousse au chocolat	11€
fromages	
saint marcellin , mesclun	11€
ossau-iraty , confiture de cerises noires	11€

