



Déjeuner



Déjeuner

plat 27€ / entrée-plat ou plat-dessert 34€ / entrée, plat et dessert 41€
verre de vin ou demi eau / café inclus

les entrées

ceviche de bar épicé, guacamole, croutons au sésame
œuf bio poché, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras
toast d'avocat, saumon fumé d'écosse label rouge, jeunes pousses de daikon
burrata, betterave à l'ancienne
soupe de potimarron et butternut au chèvre et châtaigne
tataki de veau au yuzu
6 gros escargots de bourgogne au beurre d'ail
saumon d'écosse label rouge fumé maison, émincé de chou-fleur et citron

les plats

tataki de saumon d'écosse label rouge au sel fumé, gingembre et concombre
cabillaud sauvage rôti, bouillon à la citronnelle, purée de panais
suprême de volaille fermière du gers rôti, purée de pomme de terre au basilic
côte de veau à la milanaise, salade
filet de canette de challans au miel et gingembre, purée de patate douce
saint-jacques poêlée beurre citronné, pois gourmands et butternut **+4€**
onglet de bœuf, sauce béarnaise ou poivre, frites maison *cuisson « bien cuit » déconseillée*
ravioles aux champignons, butternut et roquette
bowl de bœuf thaï, fenouil, chou kale et riz semi complet
alcazar bowl riz rond semi-complet, saumon d'écosse label rouge, sauce ponzu, pétales de radis, potimarron, concombre, écrasé d'avocat sauce pimentée
plat du jour

Les desserts

pavlova, fruits de la passion
tarte fine aux pommes
moelleux au chocolat, glace vanille
millefeuille, crème vanillée et framboises
mousse au chocolat
omelette norvégienne
opéraw, *l'Instant Cru par Marie-Sophie L*
100% végétal, sans gluten et sans cuisson
carpaccio d'ananas rôti aux épices, sorbet mangue
saint marcellin, mesclun

Côtes-de-Bourg, Château Mercier Cuvée Tradition - Rouge 2014 (14cl)
Blaye-Côtes-de-Bordeaux, Château des Tourtes Cuvée Classique - Blanc 2017
IGP Méditerranée "Cuvée des Princes", Saint Béatrice - Rosé 2017 (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, graines de sésame, arachides, soja, moutarde, céleri, poissons, crustacés, mollusques, lupin, anhydride sulfureux et sulfites]
Origine de la viande de bœuf : U.K ou Allemagne Origine de la viande de veau : France
08/02/2019

La carte

entrées

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

plats

foie gras de canard poêlé aux agrumes et riquette 29€
filet de canette de challans au miel et gingembre, purée de patate douce 27€
ravioles aux champignons, butternut et roquette 29€
côte de veau à la milanaise, laitue entière, vinaigre de kalamansi 29€
tataki de saumon d'écosse label rouge au sel fumé, gingembre et concombre 26€
sole meunière sauvage, (300/400gr) servie entière 44€
entrecôte poêlée (400gr), sauce béarnaise ou poivre, frites maison 42€
cabillaud sauvage rôti, curry, bouillon à la citronnelle, purée de panais 29€
saint-jacques poêlée, beurre citronné, pois gourmands et butternut 34€
onglet de bœuf poêlé, sauce béarnaise ou poivre, frites maison *cuisson « bien cuit » déconseillée* 24€
suprême de volaille fermière du gers rôti, purée de pomme de terre au basilic 27€
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 de 100 jours d'Orléans façon Valérie Solvit, frites maison, salade 66€
épaule d'agneau confite, boulgour de riz et châtaigne, brousse, menthe, citron vert 78€
beau poulet fermier au foie gras poêlé de 100 jours d'Orléans, frites maison 79€
onglet de bœuf poêlé (700gr), sauce béarnaise ou poivre, frites maison 65€
garnitures haricots verts / purée de pommes de terre / salade mélangée aux herbes 6.5€