



Restaurant Déjeuner
plat 29€ / entrée-plat ou plat-dessert 36€
entrée, plat et dessert 43€ / verre de vin ou demi eau / café inclus

Restaurant – Balcon

La carte

Entrées

Saint-Jacques marinées au yuzu, bouillon Dashi	17€
Saumon d'Ecosse « fumé maison », choux fleur crémeux au raifort	17€
Œuf bio poché, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras	17€
Ceviche de bar épicé, guacamole, lait de coco	19€
Burrata, betterave ancienne, copeaux de fenouil	18€
Foie gras de canard maison, chutney de betterave	21€
Soupe d'artichaut, foie gras poêlé, huile de truffe	17€
6 huîtres fines de claire n°3, Marennes d'Oléron	23€
Caviar osciètre, 30 grammes	90€

Plats

Poulpe à la plancha, tomates épicées, petits pois, courgette, paprika fumé	39€
Cabillaud sauvage rôti, chutney de mangue, carottes fondantes aux épices	28€
Fish and chips, au vinaigre de malt	24€
Tataki de saumon d'Ecosse au sel fumé, gingembre, concombre	27€
Saint-Jacques rôties au beurre de truffe, purée de pommes de terre	39€
Saumon d'Ecosse Teriyaki en feuille de bananier, purée de patates douces	29€
Tortellini de homard, petits légumes, émulsion au curry et lait de coco	31€
Fondant de bœuf, sauce bordelaise, oignons, carottes, lardons	27€
Ribs de porc, sauce barbecue, purée de pommes de terre aux herbes	21€
Onglet de bœuf façon « tigre qui pleure », frites maison	28€
Suprême de volaille jaune de Vendée, burrata, poêlée de fenouil et tomate	27€
Filet de canette au miel et gingembre, endives à l'orange	29€
Filet de bœuf, sauce poivre sauvage de Madagascar, frites maison	44€
Aïoli de petits légumes de saison, œuf poché	21€
Tortellini, champignons, ricotta, petits pois, crème de morille	23€

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.

A partager (2 ou 3 personnes)

Beau poulet rôti fermier d'Orléans de 100 jours, frites maison	75€
Epaule d'agneau confite, boulgour épicé, menthe, citron vert	90€

garnitures

haricots verts / purée de pommes de terre / salade mélangée aux herbes / frites maison / laitue entière	08€
---	-----



Dessert

Pavlova, fruit de la passion	14€
Omelette norvégienne, vanille, framboise, flambée au Grand Marnier	14€
Cheese cake, fruits rouges	14€
Riz au lait, pêches pochées, vanille, cannelle	14€
Mousse au chocolat caraïbes	12€

Fromage

Saint Marcelin, mesclun	11€
-------------------------	-----

Extrait de notre carte des boissons

	14cl	15cl	33cl	75cl
Champagne Perrier-Jouët Grand Brut		18€		110€
 2018 IGP Oc, Zodiak, Viognier-Muscat, « 501 Silice de Corne »				29€
 2016 Côtes-du-Rhône "Amour de fruit" Domaine Dieu-Le-Fit, Rémi Pouizi		8€		
Heineken			8€	

Aucune boisson **alcoolisée** ne peut être vendue ou offerte à un **mineur**
 Mode de paiement accepté : CB / Alipay / Ticket restaurant

Prix Net en Euros, TVA et Service Compris
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération