

ENTRÉES

| | |
|---|------|
| FOIE GRAS..... | 16 € |
| Effiloché de cuisse de canard confit et pommes rôties croustillant, foie gras poêlé | |
| HUITRES..... | 13 € |
| 6 Huîtres n°3 de Cancale, et ses condiments | |
| LANGOUSTINES..... | 13 € |
| Dashi en raviole, langoustines, bisque de langoustine émulsionnée | |
| TRUITE FUMÉE..... | 12 € |
| Gravlax de truite maison, crudités et jeunes pousses du moment | |
| TOMATE BURRATA..... | 12 € |
| Tomates d'Antan assaisonnées, burrata, basilic | |

VIANDES

| | |
|--|------|
| MAGRET DE CANARD | 23 € |
| Pommes rôties et fruits rouges Servi avec des pommes de terre grenaille à la sarladaise VF | |
| CHEESEBURGER | 18 € |
| Steak haché VBF bacon, oignon, pickles, cheddar Servi avec des frites maison | |
| ENTRECÔTE | 24 € |
| Sauce béarnaise ou sauce bordelaise Servi avec des frites maison et salade, VBF | |
| CÔTE DE VEAU | 22 € |
| Cuisson basse température et gratinée, Sauce vin jaune et morilles Accompagnée d'un millefeuille de légumes et légumes nouveaux de saison, VBF | |

SALADE

| | |
|--|------|
| SALADE CÉSAR | 15 € |
| Salade sucrine, tomates cocktail, poulet pané maison, poitrine grillée, sauce César, parmesan, pickles, croûtons | |
| SALADE CHÈVRE/MIEL..... | 15 € |
| Salade sucrine, tomates cocktail, fromage de chèvre Sainte Maure de Touraine, croutons, miel, poires, noisettes | |

Prix nets TTC, service compris

POISSONS

| | |
|---|------|
| FISH AND CHIPS..... | 18 € |
| Sauce tartare | |
| FILET DE ST-PIERRE..... | 24 € |
| Sauce aux agrumes et huile verte Déclinaison de légumes de saison | |
| DORADE..... | 21 € |
| Sauce vierge Purée de patate douce et légumes nouveaux de saison | |
| BAR..... | 29 € |
| Filet de bar rôti et fumet de poisson réduit Servi avec fenouil rôti, salade de jeunes pousses, crudités, citron et sarrasin | |
| FRUITS DE MER | 45€ |
| Plateau de fruits de mer sur commande (selon arrivage) | |

PASTA & RISOTTO

| | |
|--|------|
| RISOTTO | 17 € |
| Volaille, truffe, champignons, parmesan | |
| DITALINI AU HOMARD | 22 € |
| Médallions et bisque de homard, jeunes pousses et herbes aromatiques | |

DESSERTS & FROMAGES

| | |
|---|------|
| TARTE AU CITRON DESTRUCTURÉE..... | 9 € |
| Crèmeux citron, crumble, meringue et chantilly citron | |
| CHOCOLAT..... | 10 € |
| Ganache chocolat fumé, crème montée, chocolat lacté, caramel, tuile chocolat sarrasin, meringue sarrasin et caramel beurre salé | |
| SÉLECTION DE FROMAGES..... | 11 € |
| Sélection de 4 fromages de Sophie, servie avec salade et fruits à coques | |
| COUPE GLACÉE DU MOMENT..... | 10 € |
| Fruits frais, coulis, deux boules de glace, chantilly | |

Prix nets TTC, service compris