



Nos « petites assiettes » à partager... Ou pas ! minimum 2/personne

Les froides

Le tartare de bœuf, houmous, ail des ours	€ 16.00
Les asperges du Pays grillées, vinaigrette printanière	€ 18.00
L'anguille fumée, fromage blanc, radis	€ 18.00
Le tataki de thon rouge au sésame, légumes pickles, Chantilly au wasabi	€ 18.00
L'émincé de cabillaud royal mariné au citron vert, vinaigrette au raifort, huile vierge aux herbes	€ 16.00
L'escalope de foie de canard poêlée en chaud-froid, Cébettes, agrumes, jus corsé	€ 18.00

A la carte

Le filet pur irlandais poêlé en croûte de fleur de sel et gros poivre, jus au vinaigre de Xérès, garnitures de saison
€ 37.50

L'assiette de fromages affinés
€ 12,00 /avec le vin € 18,00

Les chaudes

Le poisson du jour selon mon inspiration du moment	Prix du jour
Palourdes, ail de Provence, persil plat	€ 15.00
La caille des Landes, jus au romarin du jardin	€ 18.00
La noisette d'agneau rôtie, Légumes printaniers, jus aux épices et herbes fraîches	€ 22.00
Le filet de veau, crème légère aux morilles	€ 22.00
Le filet pur irlandais poêlé en croûte de fleur de sel et gros poivre, jus au vinaigre de Xérès, garnitures de saison	€ 22.00

Tous les midis

Business lunch (entrée, plat, café) à € 25,00 – Forfait vins à € 14,00

Forfait vins

2 verres € 14,00 - 3 verres € 20,00 - 4 verres € 26,00