Suggestions de notre Chef

Saumon fumé Ecosais Label Rouge (1.4.7)

Persil, échalotte, citron, crème épaisse et toasts

Entrée : 22.50€

Plat : 36.00€ (Salade et frites maison)

Tartare de thon rouge et crevettes grises marinade asiatique aux graines

De sésame et ses fruits rouges

Houmous d'haricots blanc coco (1.2.4.7,10,11,12)

Entrée : 24.50€

Plat : 38.50€ (Salade et frites maison)

Gravelax de saumon Ecosais à la mode des îles (3.4.10.12)

Avocat et mangue tranchée, caviar de citron, sauce miel moutarde, aneth

39.50€

Aile de raie aux girolles, caprons, purée de pomme de terre, jus de viande (1.4.7.12)

31.50€

Poulpe péché à la bouteille (1.14)

Cuit en basse température puis grillé, Batatas A Murro, jus de persil

36.50€

Pavé de Rumsteak Australien nourrit aux grains 200 jours (1.7.12)

Sauce porto truffé, chicon braisé, girolles et gratin dauphinois

32.50€

Cordon bleu revisité du Chef (1.3.7)

Jambon de bœuf ibérique Cecina, mozzarella, parmesan, tomates confites, thym

Sauce champignons

32.50€

La pièce du boucher : Onglet de bœuf Black Angus (1.7.12)

Sauce au choix, frites maison

29.50€

Pour les Gourmands

Coupe exotique (1.3.7)

Glace vanille et sorbet mangue, mangue fraîche, coulis exotique, meringue et chantilly

12.50€

Panier croustillant aux fruits rouges, crème chiboust, coulis (1,3.7.8)

12.50€

Soufflé glacé au Grand Marnier (3.7.8)

14.50€

Sorbet colonel Royale (1.7.12)

Sorbet citron, vodka, champagne, framboise et sablé breton

16.50€