

# LA CARTE

## Entrées

### La dorade 12€

En ceviche, kiwi confit au poivre de Sichuan  
Segments de clémentine et vinaigrette au verjus

### 9 Huîtres de « L'Ostréa du Golfe » 11€

### Le pâté croûte 13€

Canard/cochon et foie gras au bas-Armagnac  
Condiment patate douce et pickles

### Le veau 12€

Cromesquis façon blanquette, caviar d'aubergine  
Crème de feta fumée et huile de ciboulette

## Plats

### La raie 23€

Rôtie au beurre noisette, câpres et fougasse aux algues  
Gratin dauphinois

### Le retour de criée 26€

Cuit en petite vapeur, orzotto à l'épinard  
Coques et écume à la fève de tonka

### Le pigeon 25€

Cuit sur le coffre, purée et chips de topinambours, choux de Bruxelles glacés  
Jus de cuisson tourbé à la réglisse

## Desserts

### Sélection de fromages de la ferme de Bellevue 10€

Condiment cerise noire et gelée au coing

### La pomme automnale 11€

Crème diplomate au coing, insert pomme/châtaigne  
Espuma de pomme

### L'exotique 12€

Tartare de mangue et passion à la coriandre, crémeux fruit de la passion  
Crumble coco et trilogie de meringues