

LA CARTE

Entrées

La Saint Jacques 12€

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

9 Huîtres N°3 du « Vivier du Ruault » 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