

Carte De Restaurant

Tapas :

Asiatique : 15€

Morues, samossas légumes et tortillas chorizo

Italia – Corse : 16€

Charcuteries

Le Français : 16€

Camembert – charcuteries

Winter : 18€

Foie gras, saumon

Entrées :

Cannellonis d'aubergine à la parmigiana	17€
Burrata tiède, à partager ou pas !! sur son lit de focaccia	17€
Assiette de saumon fumé et ses toasts chaud	18€
Foie gras poêlé, asperges et jus d'airelles	22€

Salades :

Caesar au poulet accompagnée de la fameuse sauce Caesar	18€
Caesar au saumon accompagnée de la fameuse sauce Caesar	18€
Salade de poulpes maison	20€
Poke Bowl de légumes d'hiver asperges, lentilles et saumon	21€

Viandes :

Magret de canard Poêlé aux épices douces, cannellonis d'aubergine	32€
Araignée de Veau aux échalotes confites, poêlée de petite giroles aux artichauts	34€
Filet de bœuf grillé (<i>Sauces aux choix roquefort ou cèpes</i>)	34€
Filet de bœuf façon rossini (<i>Sauces aux choix roquefort ou cèpes</i>)	37€
Jarret d'agneau confit ail et thym	35€

Cotées Tartares :

Tartare de bœuf	24€
- Classique	
- Laotien	
- Italien	

Poissons :

Dos de cabillaud accompagné d'un velouté de pomme de terre, poireaux et asperges croquantes	26€
Tataki de saumon, sauce à l'orange (soja et sésame)	30€
Risotto aux gambas à la citrouille au safran et à la truffe	34€

« Pêche du jour, Daurade, St Pierre, Beau Yeux selon arrivage »

10€ les 100gr

Accompagnements Supplémentaires : 5€

- *Pommes sautées
- *Purée
- *Polenta Crémeuse
- *Légumes de saison

« A DEMANDER : Suggestion du jour »

Desserts :

Assiette de fromage affiné	10€
Tiramisú	9€
Café ou thé gourmand	10€
Baba aux Rhums	12€
« Dessert du jour »	-