

A LA CARTE

LES ENTRÉES



Le Homard

Tartare de Homard en Burger, Crème d'herbes.

36 €

Le Foie Gras Mi-Cuit

Moelleux de Foie Gras, Gel Rose / Litchi / Framboise.

32 €

Le Saumon

Mariné à la Créole, Crumble à l'encre de Seiche,
Onctueux aneth & Wasabi.

30 €

L'œuf Parfait Label Rouge

Cuit à 62°, Sabayon sarriette.

28 €

Le Samossa

Croustillant et Purée Froide de petit Pois à la menthe.

28 €

LA MARÉE



La Queue de Homard

Rôtie, Mousseux aux pimentons de la Vera,
Tombée d'Épinards et pignons de Pin.

44 €

La Saint-Jacques

A la Plancha, Mousseline de Carottes au Gingembre.

42 €

Le Bar

Filet en Croute de pain, Betteraves de toutes sortes,
Jus à la Prune.

40 €

Le Cabillaud

En Ravioli façon Gyoza Tagliatelles de légumes,
Sauce beurre Blanc.

38 €

Le Végétarien (100% légumes)

Panier du Marché.

32 €

LES PRÉS (nos viandes sont en Cuisson en Basse T°)



Le Bœuf Viande Montbéliarde 

Tartare de Bœuf Montbéliarde, Pommes Paille, Condiments d'Asie & Noisettes. 40 €

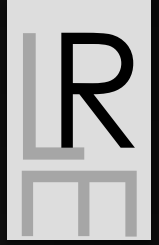
Le « Braconnier »

Juste les « Sot L'y Laisse » et Escargots, Lit de Cresson à L'Ail Doux. 34 €

Le Magret

Magret en cuisson Basse T° Crémeux de Céleri aux Epices. 34 €

Foie gras / Bœuf / Volailles / Escargots : Origine France -



FROMAGES DU MOMENT

Brie de Meaux Truffé par nos soins.	12 €
Chèvre Frais aux herbes, Chutney Mangue épicée.	12 €

LES DESSERTS sont à commander en début de repas

Le 70

Tout Chocolat Noir.	18 €
---------------------	------

Le Citron

En Façon surprise Rectiligne, Sorbet Citron de Sicile.	16 €
--	------

La Violette

En Sorbet & Espuma Litchi, Crumble Croquant.	16 €
--	------

La Fraise

Soupe de fraises de saison au Champagne, Glace Bulgare.	16 €
---	------