

Suggestions de notre Chef

Velouté de potiron et butternut (1.7) 13.50€
Huile de courge et croûtons

Huîtres Gillardeau N 4
6 pièces : 24.00€ 12 pièces : 48.00€

Huîtres Marennes d'Oléron N 3
6 pièces : 18.00€ 12 pièces : 36.00€

Homard Belle Vue +/- 500-600gr (2,3,10)
Salade composée de mesclun et crudités, sauce cocktail et mayonnaise passion
1/2 Homard : 29.50€ Homard entier : 57.50€

Saumon fumé Ecossais Label Rouge (1.4.7)
Persil, échalotte, citron, crème épaisse et toasts
Entrée : 22.50€ Plat : 36.00€ (Salade et frites maison)

Tartare de saumon aux trois saveurs « fumé, poché, cru » (1.3.4.10.12)
Avocat, mangue, ciboulette et sauce cocktail épicée
Entrée : 24.50€ Plat : 34.50€ (Salade et frites maison)

Vitello Tonnato (3.4.7.10.12)
Veau cuit en basse température puis coupé finement, tranches de thon frais, caprons, roquette et parmesan, sauce au thon
Entrée : 19.50€ Plat : 32.50€ (Frites maison)

Civet de biche aux saveurs de cabosse (1.3.7.12) 29.50€
Spätzle, pomme rôtie et confiture aux airelles

Pavé de biche coupé dans le filet en croute de pain d'épices (1.3.7.12) 36.50€
Sauce grand veneur, purée de céleri, pomme aux airelles et Gromperekichelcher

Moules façon marinière (7.9.12.14) 28.50€
Frites maison

Moules au vin blanc, ail et crème (7.12.14) 29.50
Frites maison

Cordon bleu revisité du Chef (1.3.7) 34.50€
Jambon de bœuf ibérique Cecina, mozzarella, Scarmorza fumé, parmesan, tomates confites, basilic
Sauce champignons et frites maison

Rognons de veau à la moutarde en grain (1.7.10) 25.50€
Frites maison

Pour les Gourmands

Soufflé glacé au Grand Marnier (3.7.8) 14.50€

