

Nos Entrées

*Langoustines, tomates et asperges vertes
au Serrano, à l'œuf.*

16.80 €

*Nos foies gras de Canard mi-cuit au Cognac
et ses quelques brioches aux olives.*

27.90 €

*Sardines marinées sur pommes
d'ile de Ré tièdes,
beurre maître d'hôtel au safran.*

13.60 €

* (IGP) Indication géographique protégée

-prix nets-

TVA 10%



Nos Poissons

*Encornets farcis d'une brandade
d'aiglefin fumé, bouillon de volaille,
lard fumé et séché.* *17.80 €*

*Pavé de lotte, chou Pack Choiï
et perles de rutabaga,
coulis de poivrons acidulé.* *19.40 €*

Notre Viande

*Demi-Pigeonneau, écrasé de petits pois
à la Française, champignons marinés,
jus au xérès.* *19.90 €*

-prix nets - TVA 10%



Nos Fromages

Le plateau de fromages de France

12.00 €

Nos desserts

Biscuit coco, mangue, passion,

les fraises du moment et son coulis.

10.50 €

Tartelette framboise, crème brûlée,

ganache chocolat.

10.50 €

Le praliné, les noisettes,

sur sablé et crème de lait.

10.50 €

-prix nets-

TVA 10 %

