

Le Chef Romain Tondereau vous propose :

Entrées

- ~ Carpaccio de bar, vinaigrette fruits de la passion, pickles oignons rouges et shimiji
- ~ Langoustines au piment d'Espelette et sa nage, ratatouille citronnée
- ~ Foie gras poêlé boudin noir et rhubarbe, émulsion au vin rouge
- ~ Fond d'artichaut guacamole et son tartare de saumon
- ~ Assiette de dégustation

Plats

- ~ Poisson du mareyeur selon arrivage tagliatelles de légumes et purée
- ~ Salade fraîcheur de homard
- ~ Pavé de turbot émulsion aux agrumes supplément 10€
tartelette tomates cerises et oignons
- ~ Filet de bœuf, sauce au poivre vert et panier de légumes fleuri
- ~ Ris de veau, sauce au Noilly et pommes Anna

Desserts

- ~ Parfait d'abricots au Grand Marnier
- ~ Sablé de fraises, citron basilic et Chartreuse
- ~ Cheese cake ananas et spéculos, coulis à la mangue
- ~ Fondant au chocolat, framboises et sorbet fruits rouges
- ~ Salade de fruits au Champagne

*Le restaurant est ouvert midi et soir
du lundi au samedi*

*Tous les plats sont faits maison
avec des produits frais*

<i>Apéritif au choix (voir carte des vins)</i>	<i>9 euros</i>
<i>Flûte de Champagne</i>	<i>10 euros</i>
<i>Formule 1 plat chariot de fromages ou 1 dessert au choix</i>	<i>28 euros</i>
<i>Formule 1 plat chariot de fromages et 1 dessert au choix</i>	<i>32 euros</i>
<i>Formule 1 entrée et 1 plat</i>	<i>39 euros</i>
<i>Formule 1 entrée, 1 plat chariot de fromages ou 1 dessert au choix</i>	<i>45 euros</i>
<i>Formule 1 entrée, 1 plat chariot de fromages et 1 dessert au choix</i>	<i>52 euros</i>

Le choix est à faire sur la carte

Suggestion de vins :

<i>Chablis blanc</i>	<i>Domaine Bersan</i>	<i>2020</i>	<i>37 euros</i>
<i>Montagny 1^{er} cru blanc</i>	<i>Moncuchot</i>	<i>2018</i>	<i>40 euros</i>
<i>Maranges 1^{er} cru rouge</i>		<i>2018</i>	<i>40 euros</i>
	<i>Clos des Loyères Yves Girardin et fils</i>		
<i>Irancy rouge</i>	<i>Domaine Bersan</i>	<i>2018</i>	<i>37 euros</i>
<i>Château Mauvesin Barton rouge</i>		<i>2015</i>	<i>45 euros</i>
	<i>Moulis en Médoc</i>		
<i>Saint-Joseph rouge</i>	<i>Les Rochins</i>	<i>2019</i>	<i>37 euros</i>
<i>Saint Nicolas de bourgueil</i>		<i>demie bouteille</i>	<i>18 euros</i>
	<i>Domaine de la Cabernelle</i>		
<i>Chablis</i>		<i>demie bouteille</i>	<i>18 euros</i>