



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 et ses tagliatelles de légumes
- ~ Filet de sandre au beurre blanc, lentilles corail et purée de courgette
- ~ Pavé de turbot émulsion aux agrumes supplément 10€
tartelette tomates cerise et oignons
- ~ Filet de bœuf, sauce au poivre et pomme Darphin
- ~ Ris de veau, sauce au Noilly et pommes Anna
- ~ Pintade aux raisins, boulgour et oignons rouge caramélisé

Desserts

- ~ Tarte citron meringuée déstructurée, sorbet citron vert
- ~ Sablé de framboises, citron basilic et Chartreuse
- ~ Fondant au chocolat, framboises et sorbet fruits rouges
- ~ Cheese-cake ananas et spéculoos, coulis à la mangue
- ~ Mousse chocolat blanc au Malibu et ses fruits rouges

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

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

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

Le choix est à faire sur la carte

Suggestion de vins :

Savennières blanc	Domaine de la Ducquerie	2019	37 euros
Montagny 1 ^{er} cru blanc	Moncuchot	2019	40 euros
Maranges 1 ^{er} cru rouge		2018	40 euros
	Clos des Loyères	Yves Girardin et fils	
Irancy rouge	Domaine Bersan	2018	37 euros
Château Mauvesin Barton rouge		2015	45 euros
	Moulis en Médoc		
Saint-Joseph rouge	Les Rochins	2019	40 euros
Saint Nicolas de Bourgueil		demie bouteille	18 euros
	Domaine de la Cabernelle		
Pouilly fumé blanc		demie bouteille	18 euros