

A partager

Croquettes de jambon ou de morue	4 pièces 6€	6 pièces 9€
Saumon gravlax		12€
Planche de jambon blanc à la truffe de chez Eric Ospital		17€

Entrées

Sashimi de St Jacques, Dubarry au wasabi et gel citron	18€
Maki de poireaux, anchois Maison Nardin et lardo di hasquetta	16€
L'œuf façon Florentine, velouté de foie gras	15€
Tataki de bœuf et coquillages et algues	17€

Plats

Pêche du moment (<i>prix selon arrivage</i>)	
Pressé de cuisse de volaille Aradoa, pommes de terre façon risotto et sauce vin jaune	25€
Tournedos de bœuf Rossini, céleri et jus au poivre vert	26€
St Jacques snackées et poitrine de cochon grillée, ketchup de betterave	27€

Desserts

Notre sélection de fromages	12€
Tartelette chocolat et sésame et glace à l'ail noir	11€
Clémentine au chalumeau, sabayon citron et sorbet à l'oseille	10€
Brioche perdue et glace à la confiture de lait, mousse de lait à la vanille	10€

Plats végétariens sur demande

 **Formule enfant 12€ (jusqu'à 12 ans)**



Menu découverte à 60€

**Pour ceux qui aiment
les surprises**

*(Le menu en 4 services
est choisi par le chef
pour l'ensemble de la table)*