

# LA CARTE

## LES ENTREES

Foie Gras au Monbazillac, voile et chutney de rhubarbe, fine brioche	22 €
Langoustines poêlées, consommé de petits pois et pétales d'oignons caramélisés, toast iodé aux agrumes	22 €
Encornet en tempura et grillé, déclinaison de betteraves, crémeux Cuméo, pickles de chioggia	17 €
Vitello tonnato de quasi de veau fumé, tomates confites, confiture d'olives noires, herbes aromatiques	16 €
12 huitres creuses de Cancale N° 3	18 €
9 huitres creuses de Cancale N° 3	13 €
6 huitres creuses de Cancale N° 3	9 €

## SALADE ESTIVALE

Demander la suggestion	16 €
------------------------	------

## LES POISSONS

Goujonnettes de turbot en écailles de poulpe, concassé de framboises à la mélisse, couteaux et asperges vertes, sauge ananas	23 €
Filet de maigre, fenouil confit à l'huile de shiso, crémeux de bouchot au safran, émulsion capucine	17 €

## LES VIANDES

Ris de veau clouté aux anchois, vaporeux de burrata fumée, carpaccio de carottes multicolores, éclat de noisettes et pimprenelles	31 €
Demi pigeonneau, pain soufflé cacao, crémeux d'artichaut, pomme fondante, condiment sauce miso	23 €
Râble de lapin, tacos guacamole et oignon rouge, jeunes pousses, espuma maïs	17 €

## LES FROMAGES

Assiette des 3 fromages affinés, mesclun	6 €
Fourme d'Amberlôt rôti, pain aux noix, chutney d'abricots secs aux piments	6 €

## LES DESSERTS

Macaron fraise-estragon, caramel au balsamique, sorbet estragon	11 €
Palette de sorbets et fruits de saison	10 €
Mousse fromage blanc, nectarine confite, gaspacho de concombre et sorbet basilic	10 €
Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, sorbet cidre	8 €
Café Nespresso gourmand	8 €

Tous nos prix sont annoncés "taxes et service compris"  
Nos approvisionnements dépendent des arrivages du marché.  
Nous vous remercions de bien vouloir nous excuser de l'absence momentanée de certains produits.