



*Notre chef Frank Pujol
a le plaisir de*

*Vous faire découvrir son savoir faire à travers son menu Dégustation
Menu unique pour l'ensemble de la table au tarif de 75€ par personne.*

*Chaque midi de la semaine, découvrez son menu « Retour du Marché » composé
de produits sélectionnés du jour*

Tarif de 32€ par personne.

*Nous vous proposons une cuisine « raisonnée » élaborée avec des produits frais de
qualité dont nous connaissons l'origine ; nous respectons les saisons et choisissons
de préférence des denrées produits localement issus de l'agriculture biologique*

Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.

Nos prix sont nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.

A la carte :

Nos Entrées

Huitres d'Isigny tièdes panées, mousseline Dubarry,
condiment au grué cacao et magret fumé 23 €

Terrine de foie gras au naturel, chutney figues et vin rouge,
Sorbet à la rhubarbe 23 €

Poêlée de gambas, parfum d'anis, légumes racines
et croustillant Roquefort 23 €

L'œuf Bio déstructuré aux asperges, saveur marine
Et nem de Coppa sur sa mouillette de pain noir 21 €

Nos Plats

Pavé de Loup rôti, risotto de céleri, mousseux de pomme de terre
et caviar d'Aquitaine, jus de volaille 33 €

Filet de Bœuf de Montbéliard, macaronis aux champignons, crème de morilles 35 €

Dos de cabillaud à la poêle, seiches au chorizo et vin rouge 33 €

Demi-pigeon à l'ail noir, jus cacaoté, farce à gratin et endives caramélisées au Sarazin 33 €

Notre Plateau de Fromages sélectionnés et affinés par M. Lemarié 17 €

Nos Desserts

Cookies cacahuètes, ganache chocolat au lait, crème vanille et sorbet chocolat amer 13 €

Blanc manger et biscuit aux amandes, bananes pochées et jus vanillé 13 €

Balade gourmande autour de l'agrume 13 €

Cigarette gourmande au chocolat, ananas rôti et son sorbet à la coriandre fraîche 13 €

Assiettes de glaces et sorbets maison 9 €

Glaces : Pistache, Caramel, Vanille, Chocolat, Noix de coco

Sorbets : Litchi, Fraise, Myrtille, Marc de Garlaban, Cidre, Orange sanguine, Citron vert,
Ananas, Coriandre

Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.

Nos prix sont nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.

Notre menu Au prix de 48 €

En Entrées

Terrine de foie gras au naturel, chutney figues et vin rouge

Ou

Chou farci de la mer au piment d'Espelette, petits gris, oeufs d'escargots en Aigo Boulido

Ou

L'œuf Bio déstructuré aux asperges, nem de Coppa sur sa mouillette de pain noir

Ou

Ravioles ouvertes de légumes crus et cuits aux noisettes, bouillon parfumé

En Plats

Dos de cabillaud à la poêle, seiches au chorizo et vin rouge

Ou

Demi-pigeon rôti, jus cacaoté, et endives caramélisées au Sarazin

Ou

Magret de canard rosé, navets caramélisés et croustillant de pieds de porc

Ou

Petite pêche du jour selon l'humeur marine

Notre Plateau de Fromages

sélectionnés et affinés par M. Lemarié

supplément de 5 €

Et pour les Desserts

Blanc manger aux amandes, bananes pochées et jus vanillé

Ou

Cookies cacahuètes, chocolat au lait, crème vanille et sorbet chocolat amer

Ou

Déclinaison de la pomme, sorbet au cidre

Ou

Mi cuit chocolat au gingembre et sa crème glacée

Ou

Assortiments de glaces et de sorbets

Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.

Nos prix sont nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.