

*Les mets de cette carte sont réalisés et élaborés sur place à partir de produits bruts
Tous nos plats sont faits maison, avec les meilleurs produits en provenance direct de nos
terroirs*

Entrées à 14,00€

- ℞ Terrine de foie gras de canard, figues et pain d'épices
- ℞ Poireaux d'Ile de France caramélisés, jambon de Serrano, copeaux de Parmesan
- ℞ Escargots sauvages de Bourgogne au beurre ail et persil (par 6)
- ℞ Tartare de dorade, pomme, poire, accompagné de sa sardine fumée, œuf de poisson, vinaigrette fruit de la passion
- ℞ Saumon gravlax maison, crème piment d'Espelette et son gressin fleur de sel
 - ℞ Pâté en croûte fait Maison aux 3 volailles et foie gras, oignons grelots caramélisés, pickles.

Poisson à 29,00€

La cuisson de nos poissons et de nos crustacés sont nacrés à cœur.

- ℞ Dos de cabillaud rôti au four à l'anis étoilée, risotto snacké, beurre blanc
- ℞ Noix de Saint Jacques au poivre Timut du Népal (saveurs d'agrumes), purée du moment à la vanille

Viandes à 29,00€

- ℞ Côte de veau au thym cuite au sautoir, petits légumes du moment
 - ℞ L-Bone de bœuf, frites et cœur de laitue, sauce poivre
- ℞ Côte de bœuf (environ 1kg200), frites, sauce poivre 69,00€
- ℞ Côte première de cochon du Pays Basque (environ 600gr), gratin de macaronis au truffe 35,00€.

Nos Burgers à 22,00€

℞ *Burger* : Pain BIO, viande de bœuf Charolais, fromage de montagne fondu, sauce barbecue maison, frites et cœur de laitue.

℞ *Burger* : Pain BIO, poulet croustillant, fromage de montagne fondu, sauce ciboulette coriandre, frites et cœur de laitue.

℞ *Burger Végé* : Pain BIO, steak végétarien, fromage de montagne fondu, sauce barbecue maison, frites et cœur de laitue.

Notre Tartare à 22,00€

℞ Tartare de bœuf préparé à notre façon, frites et cœur de laitue.

℞ Assortiment de fromages affinés de saison, chutney de fruits et sucres
13,00€

Desserts à 13,00€

℞ Pavlova, crème de marron, marrons glacés et sorbet mandarine

℞ Barre chocolatée, cacahuètes, caramel, crème anglaise

℞ Baba au rhum ambré, crème Chantilly

℞ Crème caramel, zestes d'oranges confites

℞ Moelleux au chocolat, crème anglaise, tuile de grué de cacao

℞ Coupe glacée 3 boules :

Glace : Chocolat, Vanille, Café, Rhum raisin, Marbré yaourt-fraise

Sorbet : Citron, Framboise, Pomme verte, Passion, Cassis

℞ Café ou thé gourmand (3 mignardises).

Stéphane Milan
Maître Restaurateur
Compagnon du Tour de France
Membre de l'Académie Culinaire de France

