

Formule entrée + plat ou plat + dessert à 39,00€

Formule entrée+ plat+ dessert à 49,00€

*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 13,00€

- * Escalope de foie gras, poêlée de girolles, pain d'épices
- * Saumon gravlax mariné à la betterave, pétale de chioggia, crème à l'aneth
 - * Haddock fumé de la Maison JC David, carotte et fenouil, jaune d'œuf BIO cuit à froid
- * Huîtres N°3 de la Maison Amélie à Marennes-Oléron (par 6) à 18,00€.

Poisson à 28,00€

Nos poissons et crustacés sont nacrés à cœur.

- * Dos de cabillaud, risotto snacké, coco de Paimpol à la tomate, sauce chorizo
 - * Noix de Saint-Jacques au poivre Timut, purée de panais à la vanille.

Viandes à 28,00€

- * Onglet de bœuf Angus USA, échalote cuise de poulet, frites
 - * Boudin noir de la Maison Christian Parra Pays Basque, purée de pomme de terre, pommes caramélisées
- * Côte de veau au thym cuite au sautoir, polenta au romarin, petits légumes.

Desserts à 13,00€

- * Fromages affinés de saison, chutney de fruits et sucrones
- * Gaufre liégeoise, raisins poêlés, glace rhum-raisin et son coulis
 - * Carpaccio d'ananas à la coriandre, sorbet et tuile coco
 - * Tartelette aux fruits du moment et son sorbet
 - * Crème brûlée à la vanille Bourbon
- * Moelleux au chocolat Valrhona, glace vanille Bourbon, éclats de nougatine
 - * Baba au rhum ambré, crème Chantilly
 - * Café ou thé gourmand (3 mignardises).



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

Nos Burgers à 18,00€

Burger: Pain BIO, viande de bœuf Charolais,
fromage de montagne, sauce barbecue maison, servi avec ses frites.

ou

Burger: Pain BIO, poulet croustillant,
fromage de montagne, sauce ciboulette coriandre, servi avec ses frites.

ou

Burger Rossini: Pain BIO, viande de bœuf Charolais,
escalope de foie gras de canard au Porto,
sauce barbecue maison, servi avec ses frites. (+5,00€)

Notre Tartare à 18,00€

Tartare de bœuf à notre façon, frites et sucres

Notre plat végétarien à 16,00€

Purée de pomme de terre, petits légumes de saison
et champignons des bois