

À la carte

ENTRÉES

Coquillages de mon pays en différentes textures

en arrivage des familles Bourgogne, Fritel, Lorieau ou Valzolgher,
méli-mélo de chou-fleur et consommé d'échalotes

66 €

Risotto cuisiné au haddock

langoustines bretonnes en épais carpaccio,
émulsion au parmesan de la maison Beillevaire

63 €

Rouget Barbet de la pêche locale

juste mariné au basilic,
soupe de poisson légèrement gélifiée

64 €

PLATS

Homard piqué à la verveine

pomme de terre, champignons et abricots confits,
essence de crustacés parfumée au vin jaune

103 €

Lieu de ligne confit puis grillé à la flamme

raviole de betterave et poutargue,
sauce onctueuse au vin rouge et essence d'herbes

79 €

Boeuf roulé au basilic

romaine farcie d'une fricassée de céleri au barbecue,
sabayon d'une béarnaise au jus de boeuf

95 €

Tous les plats des menus peuvent être pris « à la carte ».
Nous sommes en mesure de vous fournir l'origine de toutes nos viandes bovines.