

Carte

Entrées

Burratina crémeuse, trilogie de tomates et sauce au pistou	VG	17 €
Œuf parfait, émulsion de topinambours, poêlée d'épinards	VG	14 €
Velouté de Butternut, éclats de châtaignes et croûtons, mousse de Saint Marcellin	VG	14 €
Saumon gravlax sur lit de quinoa, crème d'aneth, chips tapioca, coulis d'agrumes	VG	14 €
Carpaccio de thon séché (muxama du Portugal) et son guacamole d'avocat, dés de Comté et amandes effilées	VG	18 €

Plats

Agneau de Prés Salé du Mont Saint Michel, en croûte d'herbes et ses légumes	VG	42 €
Magret de canard entier du Sud-Ouest rôti, sauce au miel et thym, émulsion de carottes	VG	33 €
Caillé farcie aux raisons secs et noix, purée de céleri, poire pochée au vin	VG	28 €
Belle noix d'entrecôte d'Argentine, pommes grenaille, beurre d'échalote	VG	38 €
Raviolies farcies aux champignons sur lit de crème de Cèpes	VG	24 €
Risotto aux coquillages (moules d'Espagne, coques, palourdes) et gambas poêlée	VG	36 €
Pavé de cabillaud et sauce aux agrumes, légumes sur sa tuile de parmesan, purée de patate douce et éclats de noisettes	VG	38 €

Desserts

Fondant au chocolat minute, nougatine, chantilly à l'orange et zestes d'agrumes	VG	14 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar, fruits de saison	VG	14 €
Cheesecake au citron vert, gelée de fruits rouges	VG	14 €
Couronne meringuée, crème de pistache aux fruits et caramel au beurre salé	VG	14 €
Assortiment de fromages affinés (St Marcellin, St Nectaire fermier, camembert au lait cru, Comté)	VG	14 €

VG convient aux végétariens

VG les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Carte

Starters

Creamy Burratina, trilogy of tomatoes, basil sauce	VG	17 €
Perfectly cooked organic egg, Jerusalem artichoke emulsion, pan-fried spinach	VG	14 €
Butternut cream soup, chestnut slivers and croutons, Saint Marcellin mousse	VG	14 €
Salmon gravlax, quinoa, dill cream, citrus fruit coulis, tapioca chips	VG	14 €
Carpaccio of dried tuna (muxama from Portugal) with avocado guacamole, diced Comté cheese and slivered almonds	VG	18 €

Main Course

Salt-meadow lamb from Mont Saint Michel, herb crust and vegetables	VG	42 €
Duck breast fillet from South-Western France, roasted, honey sauce with thyme, carrots emulsion	VG	33 €
Quail stuffed with raisins and walnuts, celery purée, pear poached in wine	VG	28 €
Rib steak of beef from Argentina, new potatoes, shallot butter	VG	38 €
Ravioles stuffed with mushrooms on a bed of porcini cream	VG	24 €
Shellfish risotto (mussels from Spain, cockles, clams), pan-fried prawns	VG	36 €
Codfish steak with citrus sauce, vegetables in parmesan biscuit, sweet potato purée with hazelnuts slivers	VG	38 €

Desserts

Black chocolate fondant “minute” with nougat, orange sweet whipped cream and citrus zest	VG	14 €
Crème brûlée flavoured with vanilla from Madagascar, season’s fruits	VG	14 €
Lime cheesecake with red berry jelly	VG	14 €
Meringue crown, pistachio cream with fruit and salted butter caramel	VG	14 €
Assortment of cheeses	VG	14 €

VG suitable for vegetarians

VG « homemade » dishes are prepared and cooked in-house from raw products

