



Les Prémices...

<i>Le Foie Gras de Canard Mi-cuit et Chutney à l'Ananas</i>	24
<i>Les Noix de Saint Jacques Vinaigrette d'Agrumes et Tomates Confites</i>	25
<i>Le Foie Gras Poêlé, Pêche Pochée et Miel Epicé</i>	26
<i>L'Omelette de Crabe</i>	20

Côté Mer...

<i>L'Espadon Snacké, Ratatouille au Chorizo et Mousse au Basilic-Citron</i>	32
<i>Les Gambas Sautées, Agrumes et Basilic Thai</i>	35
<i>Le Poisson du Jour</i>	34

Côté Terre...

<i>Le Filet de Bœuf aux Morilles</i>	35
<i>La Fricassée de Pigeonneau au Foie Gras et Porto</i>	32
<i>L'Escalope de Ris de Veau à la Citronnelle et Légumes du Moment</i>	34
<i>La Viande du Jour</i>	34

Fromage

<i>L'Assiette de Fromages et ses Quelques Feuilles Vertes</i>	9
---	---

BON CADDEAU





Menu Le Soleil - 32.00 €

La Salade de Poulpe et de Seiche aux Aromates

ou

Le Tartare de Tomates Anciennes, Espuma de Burrata et Lait d'Amande



Le Dos de Cabillaud, Crème d'Artichauts Acidulée et Emulsion de Coquillages

ou

Le Filet de Canette Rôti, Jus au Serpolet et Aubergine Parmesane



Le Plaisir Sucré

ou

Le Dessert du Jour

Menu Les Palmiers - 45.00 €

Le Foie Gras Poêlé, Pêche Pochée et Miel Epicé

ou

Les Noix de Saint Jacques, Vinaigrette d'Agrumes et Tomates Confites



L'Espadon Snacké, Ratatouille au Chorizo et Mousse au Basilic-Citron

ou

Le Poisson du Jour



L'Escalope de Ris de Veau à la Citronnelle et Légumes du Moment

ou

La Viande du Jour



Le Plaisir Sucré

ou

Le Dessert du Jour

Menu Découverte - 68.00 €

Menu servi à l'ensemble des convives à table

Laissez-vous surprendre par une déclinaison de mets composés selon l'inspiration du chef, au retour du marché.

