



Les Menus



en et gourmand 29€

Mise en bouche



Miroir de tomates et saisi de thon mi-cuit mariné au basilic, pignon de pin et pain nini au pesto.

ou

Magret de canard fumé farci au foie gras, cromesquis de canard en croûte d'amande, bouquet de salade, vinaigrette de cassis-framboise.



Pièce épaisse de boeuf « Black Angus » poêlée, sauce moutarde douce et poivre vert de Sichuan

ou

Turban de rascasse blanche et coeur coulant de crabe, crème légère aux étrilles, tuile au wakamé.



Fromage blanc, sec ou cervelle de canut.



Dessert

en et gourmet 33€

Mise en bouche



Médaille de foie gras « William »,
mini poire confite à l'hypocras, pain aux épices

ou

Les strates de l'océan :

St jacques, st Pierre, saumon fumé et nori en superposition,
vinaigrette à la betterave rouge et sésame



Pause fraîcheur :

Sorbet citron - Limoncello



Tournedos de mignon de veau, sauce truffée,
tapenade au foie gras

Ou

Filet de Bar à la Marseillaise, gambas rôties, sauce à la badiane.



Fromage blanc, sec ou cervelle de canut.



Dessert

en et XXL 38€

Mise en bouche



Médaille de foie gras « William »,
mini poire confite à l'hypocras, pain aux épices

ou

Les strates de l'océan :

St jacques, st Pierre, saumon fumé et nori en superposition,
vinaigrette à la betterave rouge et sésame



Cassiolette d'escargots ou grenouilles désossées façon tourte, crème d'ail.



Pause fraîcheur :

Sorbet citron - Limoncello



Tournedos de mignon de veau, sauce truffée,
tapenade au foie gras

Ou

Filet de Bar à la Marseillaise, gambas rôties, sauce à la badiane.



Fromage blanc, sec ou cervelle de canut.



Dessert

* origine FRANCE et UE

