

ENTRÉES

HUÎTRES SUR ÉCAILLES

6 un/18

12 un/32

24 un/60

SERVI AVEC MIGNONETTE, SAUCE BUFFALO MAISON ET CITRON

TARTARE BŒUF ANGUS & PALOURDES

TARTARE DE BOEUF ANGUS AUX PALOURDES CHERRYSTONE, PERSIL, MOUTARDE EN GRAIN, ESPUMA AU POP CORN, CROÛTONS **23**

POULET FRIT ET CAVIAR

HAUT DE CUISSE DE VOLAILLE DE GRAIN MARINÉE AU BABEURRE, AGRUMES ET SOYA, CHAPELURE CROUSTILLANTE, CAVIAR DE MULET, CAVIAR DE TRUITE, CRÈME FRAÎCHE AU CALAMANSI **19**

PÉTONCLES DE BAIE MARINÉS

PURÉE DE COURGE MUSQUÉE AU YOGOURT, GRAINES DE CITROUILLE AU SAMBAL OLEK, MINI CROÛTONS, POUSSÉS DE SHISO **25**

TERRINE CAMPAGNARDE AUX RIS DE VEAU ET GIBIER

BRIOCHE MAISON GRILLÉE, CHUTNEY AUX ABRICOTS, GLACE DE GIBIER AU VIN ROUGE ET SAPIN, GEL AU COGNAC **19**

VELOUTÉ DE PANAIS ET OIGNONS SUCRÉS

SALSA DE CHEDDAR PERRON, POMME VERTE, NOISETTES TORRIFIÉES, VERJUS ET PERSIL, HUILE DE NOISETTE **13**

DUMPLINGS DE PORC ET MAQUEREAU (3)

BACON, GINGEMBRE, SOYA ET AROMATES, MAQUEREAUX FUMÉ AU POIVRE, JUS DE PORC RÉDUIT AU PONZU **17**

CREVETTES TIGRÉES RÔTIÉS À L'AIL

PURÉE DE KIMCHI ET CÉLERI RAVE, RAGOÛT DE CHOUX GRILLÉS, OIGNONS ET LÉGUMES RACINES BRÛLÉS, TUILE DE CREVETTE **23**

BURRATA, À PARTAGER... OU PAS!

PURÉE CREMEUSE D'ARTICHAUTS, ARTICHAUTS GRILLÉS ET MARINÉS, TOMATES CERISES, OLIVES KALAMATA, TUILE AU PAVOT ET FENOUIL **26**

PLATS PRINCIPAUX

SAUMON RÔTI SUR PEAU, CUISSON MEDIUM

DÉGUSTATION DE COURGES: TOURNEDOS DE BUTTERNUT GRILLÉ, COURGE POIVRÉE RÔTIE AU FOUR, COURGE SPAGHETTI À LA CRÈME ET AU MAQUEREAU FUMÉ, PURÉE DE COURGE HUBBARD, JUS DE VIANDE AU MUSCAT **38**

PIEUVRE ET SAUCISSE, SPAGHETTI POMODORO

PIEUVRE D'ESPAGNE BRAISÉE, MARINÉE ET RÔTIE. SAUCISSE ITALIENNE MAISON: PORC TURLO, MOELLE DE BOEUF, AIL PERSIL, CHILI BROYÉ ET GRAINE DE FENOUIL. SPAGHETTI AL DENTE, SAUCE TOMATE MOELLE ET VIN ROUGE, MICRO BASILIC **42**

VERSION VEGAN POMODORO CLASSIQUE 24

“MOULES – FRITES” 1 KG DE MOULES DE TERRE-NEUVE À VOTRE GOÛT !!!

(MARINIÈRES – PROVENÇALES – CARI CRÉMEUSES) PAIN CAMPAGNARD GRILLÉ, QUARTIERS DE POMMES DE TERRE RÔTIES À L'HUILE DE BASILIC ET AIL, MAYONNAISE **30**

“CRY ME A LIVER”

FOIE DE VEAU CUIT SOUS-VIDE ET RÔTI, RIS DE VEAU POP-CORN, BACON CROUSTILLANT, SAUCE À L'ÉCHALOTE, PURÉE DE POMME DE TERRE, LÉGUMES D'AUTOMNE **31**

DUO DE CALMARS

STEAK DE CALMAR RÔTI AU BEURRE MOUSSEUX, CALMARS FRITS, SALADE TIÈDE DE POIS CHICHES AUX HERBES, BRANDADE DE MORUE SALÉE, JUS DE VIANDE AUX POIS CHICHES **35**

EXTRA FOIE GRAS POÊLÉ (100g) DU CANARD GOULU 25

EXTRA LÉGUMES POÊLÉS AU BEURRE 10

EXTRA PIEUVRE 23

VEUILLEZ, S'IL VOUS PLAÎT, NOUS INFORMER DE TOUTE ALLERGIE OU DIÈTE PARTICULIÈRE.

***PAIN SUR DEMANDE !**