

À LA CARTE

Toute notre cuisine est élaborée sur place à partir de produits frais dans un souci permanent de respecter la saisonnalité. Nous dépendons ainsi de la criée et des divers arrivages - certains produits peuvent donc momentanément nous faire défaut. Merci de votre compréhension.

ENTRÉES

LA COURGE BUTTERNUT - 13,50€

Velouté de butternut à la fève tonka, magret fumé, noisettes et marrons

L'ŒUF BIO - 14€

Œuf mollet frit, espuma d'oignons rouges, champignons et lard séché

LA TRUITE - 16€

Truite d'eau de mer fumée par nos soins, crème d'aneth et agrumes

LE CEVICHE - 16,50€

Ceviche de poisson - selon la criée - au vinaigre de poire et grenade

LES GAMBAS - 19€ / VERSION PLAT - 29€

Gambas flambées, beurre d'ail et piment d'Espelette, légumes croquants

LA COQUILLE SAINT-JACQUES - 19€

Carpaccio de Saint-Jacques parfumé à la truffe

LE FOIE GRAS - 21€

En terrine mi-cuite, condiments figue et mangue

PLATS

LE CABILLAUD - 26€

Dos de cabillaud, mousseline de topinambours rôtis, noisettes et beurre blanc fumé

LE RISOTTO - 22€

Risotto au haddock, espuma de truffe et gambas rôties

LE "PETIT BATEAU" - 31€

Poisson noble du moment, selon la criée, légumes de saison et beurre noisette infusé au cumin et fenugrec

LE BURGER DE BŒUF - 19€

Bun moelleux, steak de bœuf, crème de moutarde, compotée d'oignons, Saint-Nectaire, tomates et jeunes pousses - frites belges et salade

LE BŒUF ANGUS - 22€

Bavette de bœuf Angus, sauce béarnaise, frites belges et salade

LE TARTARE (Français ou Italien) - 22€

Tartare français ou italien - frites belges et salade

LE FILET DE BŒUF - 31€

Servi avec un beurre maître d'hôtel, pommes de terre grenailles rôties

LES RIS DE VEAU - 33€

Cœur de ris de veau poêlé, pommes de terre grenailles rôties et champignons sautés, sauce morilles

FROMAGE ET DESSERTS

LE FROMAGE - 11€

Fromages affinés de la fromagerie Moulin du Comte

CHOCOLAT, SARRASIN ET LAIT RIBOT - 11€

Entremet chocolat et sarrasin, chips de galette, gel de lait ribot

LES CITRONS - 12€

Citrons jaune, vert et caviar en tartelette meringuée à notre façon

POIRE ET LE CHOCOLAT - 12€

Poire pochée enrobée de pralin noisette, cœur crème fouettée vanille, chocolat chaud à verser

POMME ET ANETH - 12€

Baba à la manzana, gel de granny smith et aneth, crème montée au limoncello

LE CAFÉ OU THE DES HALLES - 11€

Servi avec sa déclinaison de mini desserts du moment

LA GLACE - 7€

Coupe 3 boules au choix: chocolat au lait, vanille, pistache, rhum-raisin, fraise, citron-basilic, mangue, passion

Prix nets, service compris

Toutes nos viandes sont d'origine française à l'exception du bœuf Angus d'origine irlandaise