

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 TOMATE ANANAS - 13,50€

En soupe froide, crème fouettée à la mozzarella, pesto de basilic

L'ŒUF BIO - 14€

Œuf mollet frit façon primavera

LA TRUITE - 16€

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

LE CEVICHE - 16,50€

Ceviche de poisson au vinaigre de framboises, fruits rouges frais

LES GAMBAS - 19€ / VERSION PLAT - 27€

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

LE CARPACCIO DE BŒUF - 19€

Cœur de faux-filet race à viande en carpaccio aux saveurs asiatiques - Rouge des prés Maine-Anjou ou Salers selon arrivage

LE FOIE GRAS - 19€

En terrine mi-cuite, condiment figue et fruits de saison

PLATS

LA GRANDE SALADE - 17€

Grande salade du moment, selon l'inspiration du chef

LE LIEU JAUNE - 26€

Pavé de lieu jaune, tombée de légumes du soleil, sauce vierge

LE RISOTTO - 22€

Risotto façon paëlla revisitée - gambas rôties, espuma de safran d'Iran de la maison Perse, moules et chorizo

L'ESPADON - 29€

En tataki au vinaigre de calamansi et aneth, frites de patate douce

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 - 29€

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, sauce Armagnac

FROMAGE ET DESSERTS

LE FROMAGE - 10€

Fromages affinés de la fromagerie Moulin du Comte

FRAISE ET BASILIC - 9€

Soupe de fraises, panna cotta infusée au basilic, huile de basilic

LES CITRONS - 11€

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

FRUITS ROUGES, PERSIL ET HUILE D'OLIVE - 12€

Financier huile d'olive, fruits rouges, crème fouettée au persil, huile d'olive Cassese infusée au persil

LE CAFÉ OU THE DES HALLES - 10€

Servi avec sa déclinaison de mini desserts du moment

LA GLACE - 7€

Coupe 3 boules au choix: chocolat au lait, vanille, thé matcha, 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