



MENU DU CHEF

ENTRÉE + PLAT - 35€/ PLAT + DESSERT - 32€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 40€

ENTRÉES

L'ŒUF BIO

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

LA COURGE BUTTERNUT

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

LA TRUITE

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

LE CEVICHE

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

PLATS

LE CABILLAUD

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

LE RISOTTO

Risotto au haddock, espuma de truffe et gambas rôties

LE TARTARE (Français ou Italien)

Tartare à la française ou à l'italienne – frites belges et salade

LE BŒUF ANGUS

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

FROMAGE OU DESSERTS

LE FROMAGE

Fromages affinés de la fromagerie Moulin du Comte

LES CITRONS

Citron jaune, citron vert et citron caviar en tartelette meringuée à notre façon

CHOCOLAT, SARRASIN ET LAIT RIBOT

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

LA DÉCLINAISON

Déclinaison de mini desserts du moment