

Entrées

Gaspacho Andalou , crème glacée au basilic, billes de melon et pastèque ☺✓	12 €
Burratina crémeuse, trilogie de tomates et sauce au pistou ☺✓	14 €
Gravlax de saumon d' Ecosse Label Rouge sur lit de lit de quinoa, crème d'aneth, chips tapioca, coulis d'agrumes ☺	15 €
Artichauts rôtis, émulsion de parmesan, anchois et citron confit au miel de thym, crumble de noisettes ☺	17 €
Mille-feuille de terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest de France aux figues et abricots ☺	22 €
Huîtres spéciales de Normandie N°3 « Viking Marée » : Les 6.....	22 €

Plats

Agneau confit des Prés-Salés du Mont Saint-Michel , pressé de pommes de terre et ses légumes de saison ☺	36 €
Magret de canard entier du Sud-Ouest , rôti, sauce aux cerises et tian de légumes de saison ☺	32 €
Belle noix d'entrecôte d' Argentine , pommes grenaille sautées, beurre d'échalote ☺	44 €
Suprême de pintade farcie aux épinards, fromage de brebis, olives et tomates séchées, mousseline de patate douce et chou-fleur ☺	28 €
Risotto aux coquillages (moules, coques et palourdes), tuile de parmesan ☺	34 €
Salade de feta panée aux deux sésames, avocats, aubergines grillées, tomates et olives noires ☺✓	18 €
Filet de truite laqué au miso rouge, émulsion de petits pois et carottes caramélisées au miel ☺	28 €

Desserts

Panna cotta à la vanille de Madagascar, fruits rouges et tuiles d'amandes ☺✓	14 €
Fondant au chocolat « minute » et glace à la vanille maison ☺✓	14 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar , fruits de saison ☺✓	14 €
Cheesecake au citron vert ☺✓	14 €
Assortiment de fromages affinés (St Marcellin, St Nectaire fermier, camembert au lait cru, Comté)...	14 €



convient aux végétariens



les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Starters

<i>Andalusian</i> gazpacho, basil ice cream, melon and watermelon ㄹV	12 €
Creamy burratina, trilogy of tomatoes and pistou sauce ㄹ	14 €
Red Label Scottish salmon gravlax on a bed of quinoa, dill cream, tapioca chips, citrus coulis ㄹ ...	15 €
Roasted artichokes, parmesan emulsion, anchovies and lemon confit with thyme honey, hazelnut crumble ㄹ	17 €
Mille-feuille of duck foie gras terrine from South-West France with figs and apricots ㄹ	22 €
Special Normandie oysters N°3 'Viking Marée' : For 6.....	22 €

Main Courses

Lamb confit from the salt meadows of Mont Saint-Michel , mashed potatoes and seasonal vegetables ㄹ	36 €
Whole South-West duck breast, roasted, cherry sauce and seasonal vegetable tian ㄹ	32 €
A fine piece of entrecote from Argentina, grilled potatoes, shallot butter ㄹ	44 €
Guinea fowl breast stuffed with spinach, sheep's milk cheese, olives and sundried tomatoes, sweet potato and cauliflower mousseline ㄹ	28 €
Risotto with shellfish (mussels, cockles and clams), parmesan tuile ㄹ	34 €
Breaded feta salad with two sesame seeds, avocado, grilled eggplant, tomatoes and black olives ㄹV	18 €
Trout fillet glazed with red miso, pea and carrot emulsion with honey ㄹ	28 €

Desserts

Panna cotta with Madagascar vanilla, red berries and almond tuiles ㄹV	14 €
Chocolate fondant « minute » and homemade vanilla ice cream ㄹV	14 €
« Crème brûlée » flavoured with vanilla from Madagascar , seasonal fruits ㄹV	14 €
Lime cheesecake ㄹV	14 €
Assortment of mature cheeses (St Marcellin, St Nectaire fermier, raw milk camembert, Comté).....	14 €

V suitable for vegetarians
 ㄹ the "homemade" dishes are prepared on site from raw products

