

LA CARTE D'AUTOMNE

Du lundi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h

À partager ...

La planche de charcuterie	26€
La planche gourmande mixte, assortiment de fromages et charcuterie	28€
Le plateau de l'Ecailler (<i>selon arrivage</i>)	34€

Entrées

Déclinaison autour de la Betterave	16€
Crème de Cèpes, Oeuf parfait et chapelure de lard	22€
Gateau de Pomme de terre au Foie gras, coulis de Foie gras * <i>Supplément de Truffles</i>	22€ +15€
Mosaïque d'Aile de raie, Poireaux et Nori, vinaigrette au Gingembre	17€

Plats

Risotto de Petit Epeautre aux Coquillage	28€
Filet de Bar à la plancha, purée de Panais, Agrumes confits, emulsion de Yuzu	42€
Filet de bœuf Français, Pomme de terre grenailles et Girolles, jus corsé + <i>Supplément Rossini (Escalope de Foie gras Français poêlé)</i>	35€ +15€
*** Homard Européen rôti au beurre rouge (<i>Selon arrivage</i>)	18€/100g
Potimarrons rôtis, sabayon café, pralin de graines de Courges, réduction balsamique	22€

Plats à partager à deux ...

Surf and Turf : T-Bone de Bœuf (800g - Charolais), 6 Gambas et Pomme de terre de l'Île de Ré, sauce chimichurri ou sauce au grué de Cacao	130€
La pêche du jour : Poisson de la marée du jour (1,2 kg minimum), accompagnement selon les envies du Chef (<i>N'hésitez pas à demander à notre maître d'hôtel</i>)	Selon le cours
<i>N'hésitez pas à nous demander les suggestions du moment (viande ou poisson) disponibles selon arrivage</i>	

Fromage & Desserts

Fromage monté (Coulommiers, Bleu, mascarpone, Raisin, Noix) et chutney de Figes	18€
Riz au lait revisité, grué de Cacao, glaçage chocolat	14€
Vacherin Kiwis, Pommes Granny Smith, Shiso	13€
Donuts mousseux, thé jasmin, Figes	13€
Glace ou sorbet « maison » : 1, 2 ou 3 parfums (<i>n'hésitez pas à demander les parfums du jour</i>)	3€/boule

Compte-tenu du temps de préparation des desserts, il est préférable de les commander en début de repas

Menu Enfant 25€

Poisson du jour OU steack haché (vbf)
Garniture au choix : frites, légumes OU pâtes
Coupe de glaces (2 boules au choix)