

# LES ENTRÉES

## MILLE FEUILLES DE TOMATES

Création autour de la tomate en trois textures : séchée, réduite et crue, relevée de basilic et d'huile d'olive fruitée.

**Gluten - Lactose - Sulfites**

## SARDINES FLAMBÉES

Banc de Sardines fraîches flambées, salade de ficoïdes marins, échalote, fenouil, citron confit et vinaigrette de maquereaux.

**Sulfites - Poissons**

## LA SALADE DE ROQUETTE BASILIC

Tomate cerise confite, crouton, olive, citron confit, fenouil, parmesan roquette basilic et vinaigre balsamique

**Gluten - Lactose - Sulfites**

## LE CEVICHE DE DAURADE ROYALE

Chair de daurade servie crue, nappée d'une réduction de jus de carotte au curry et paprika fumé, accompagnée de suprêmes d'agrumes, micro pousses et huile fumée.

**Poisson, Sulfites**

## HARENG & POMME DE TERRE CHARLOTTE

Filets de hareng fumés, pommes de terre en robe des champs, frites alumettes fromage blanc vinaigré et condiment d'herbes fraîches.

**Poisson, Lait, Sulfites**

# LES GARNITURES

## PURÉE DE POMMES DE TERRE

**Gluten - Lactose - Fruits à coque**

## POÊLÉE DE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE

**Lactose**

## MESCLUN ET VINAIGRETTE

**Sulfites - Moutarde**

## RIZ PILAT

**Lactose**

## TOMBÉE D'ÉPINARDS

**Lactose**

# LES DESSERTS

## L'ILE FLOTTANTE DE NOS GRANDS-MÈRES

Blancs en neige cuit au four, crème anglaise à la vanille de Madagascar.

**Oeuf - Lait**

## TARTE CHOCOLAT & SARRASIN

Pâte sucrée au sarrasin, ganache chocolat noir, crème anglaise à la cacahuète, gruë de cacao et éclats de pralines.

**Gluten, Lait - Oeuf - Fruits à coque**

## LA SOUPE DE FRUITS ROUGES

Crèmeux basilic, fruits rouges frais, soupe de fruits rouges, huile d'olive et meringue

**Oeuf - Lait**

## LA BRIOCHE PERDUE CROUSTILLANTE

Brioche perdue cuite au four servie croustillante, garnie de confiture de myrtilles.

**Gluten - Oeuf - Lait**

## CRÈME CARAMEL RETOURNÉE

Crème onctueuse au caramel, tradition gourmande revisitée.

**Oeuf - Lait**

# LES PLATS

## LA SALADE CESAR

Salade romaine, blancs de volaille cuits basse température, bacon, anchois, parmesan, croutons, ail et sauce césar.

**Gluten - Poisson - Lactose - Sulfites - Moutarde**

## LE CROQUE PODIUM

Jambon de dinde fumé, caramélisé, moutarde, béchamel au comté et parmesan, servi avec une salade de mesclun.

**Gluten - Lactose - Moutarde - Sulfites**

## LE FILET DE RASCASSE RÔTI

Sauce vierge de tomate, citron, fenouil, huile d'olive, ciboulette, olive, basilic et jus d'arête de poisson réduit.

**Poisson - Sulfites**

## CASSOLETTE DE FRUITS DE MER

Coquillages mijotés dans un bouillon de crustacés parfumé aux herbes et vin blanc.

**Mollusques & Crustacés, Poisson, Lait, Sulfites**

## LE TARTARE AU COUTEAU

Tartare taillé au couteau, assaisonné de câpres, cornichons, échalotes, persil plat, moutarde, ketchup, tabasco et sauce Worcestershire.

**Moutarde - Sulfites**

## LA BAVETTE

Bavette rôtie, échalotes confites, jus de viande.

**Lait - Sulfites**

## LA VOLAILLE

Suprême cuit sur le coffre, sauce aux champignons.

**Lait - Sulfites**

# LES PLATS SIGNATURES

## FILET DE BŒUF, SAUCE POIVRE

Filet de bœuf grillé, sauce au poivre flambée au cognac, garni selon votre choix.

**Lait, Sulfites**

## LA CÔTE DE BOEUF

Servie sur des pommes de terre grenailles, confites au four et échalotes caramélisées.

**Lactose - Sulfites**

## L'ÉPAULE D'AGNEAU

Épaule d'agneau de lait confite 10 heures, jus de cuisson réduit, servie avec des carottes safranées.

**Lactose - Sulfites**

## LES QUENELLES DE CABILLAUD ET LANGOUSTINES

Quenelles de cabillaud et langoustines, tombées de tétragones et sa bisque.

**Crustacés - Oeuf - Lactose - Sulfites**

# CARTE BRUNCH

## LE BURGER

**Gluten - Oeuf - Soja - Lait - Moutarde - Sulfites - Celeri**

## L'AVOCADO TOAST

**Gluten - Sésame - Soja - Fruits à coque**

## L'OEUF BENEDICTE

**Gluten - Oeuf - Poisson - Lait - Sulfites**