

Nos Entrées...

Tartare d'avocat, mangue et crevettes	19.90 €
Soupe de Poissons maison, Rouille et croutons	20.90 €
Foie Gras de Canard Maison, Confit d'oignons maison	23.90 €
Saumon mariné	21.60 €
Salade Niçoise	20.90 €
Huitres Marennes d'Oléron	
6 fines de claires	15.00 €
12 fines de claires	28.00 €

Du côté de la mer...

Selon arrivage...	
Dorade Royale (300-500 gr)	36.00 €
Sole Meunière (300-500 gr)	45.00 €
Loup Rôti au four (300-500 gr)	42.00 €
Escalope de saumon frais crème Granny Smith	31.00 €
Pavé de Cabillaud, crème de persil	31.00 €
Noix de Saint Jacques fraîches, Fondue de poireaux	41.00 €

Chez nos voisins Italiens...

Risotto aux Saint Jacques	39.00 €
---------------------------	---------

Chez le boucher...

Filet de bœuf poêlée (Charolais)	38.00 €
Filet de bœuf, sauce au poivre	41.00 €
Souris d'agneau confite puis rôti au four	32.00 €
Magret de canard aux cèpes	36.00 €

Origine des Viandes : Bœuf et canard (France),
Agneau (NZ)

Prix Net

Du côté de nos campagnes...

Chariot de Fromages	15.00 €
---------------------	---------

Chez le Pâtissier...

Bounty, Mousse coco et chocolat chaud	13.00 €
Tarte Tatin et sa glace vanille	12.00 €
Fraises Melba	12.00 €
Colonel	15.00 €
Palette de sorbets (3 boules)	11.00 €
Profiteroles au chocolat	14.00 €
Salade de fruits frais	11.00 €
Gratin de fruits frais, Sabayon au champagne	18.00 €

Le Menu Bella - 15 € - (Jusqu'à 10 ans)

Pavé de Saumon Frais - Légumes frais	
Où	
Filet de Boeuf - Pommes frites	

Mini Pâtisserie	
Où	
Glace (2 boules)	

100% de
notre carte
est faite de
produits
frais. Fait

Le Menu Dégustation

- 48 € -

Foie Gras de Canard Maison,	
Confit d'oignons Maison	
Où	
6 fines de claires	
Où	
Millefeuille de Saumon Mariné	

Saint Jacques poêlées,	
Fondue de poireaux	
Où	
Filet de Bœuf Charolais Poêlé	
Où	
Magret de canard aux cèpes	

Chariot de fromages	

Dessert au choix	

N'oubliez pas notre menu
« Tout truffe » en
 saison..
 Tuber Melanosporum
 (truffes du Périgord)