

LES ENTRÉES

LE POTIMARRON - 11 €

Velouté de potimarron / Haddock fumé / Oeuf parfait /
Champignons bruns / Croûtons

LE MAQUEREAU - 9 €

Maquereau à la flamme / Pommes de terre aux algues /
Beurre monté au citron / Criste-marine / Oeufs de harengs

LA DAURADE - 14 €

Daurade marinée / Pomme granny-smith / Betterave / Raifort / Citron confit

LA SAINT JACQUES - 19 €

Tartare de Saint-Jacques / Crème crue / Citron caviar /
Vinaigrette condimentée / Blinis de sarrasin

LES PLATS

LE MAIGRE - 19 €

Maigre rôti / Mousseline de brocoli fumé / Chou grillé /
Coques / Emulsion au champagne

LE POULPE - 22 €

Poulpe snacké / Houmous de betterave / Betterave confite /
Pickles / Sauce au shiso rouge

LE CABILLAUD - 25 €

Cabillaud confit / Riz façon paëlla / Moules / Fenouil /
Condiment rouille / Chorizo ibérique

LA SAINT JACQUES - 29 €

Saint-Jacques juste saisies / Déclinaison de courges / Boudin noir /
Condiment pomme-orange sanguine

LE HOMARD BLEU - 42 €

Homard bleu rôti / Sauce homardine à la vanille / Ravioles de pinces / Butternut

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES - 11 €

Fromages affinés Maison Bordier / Mesclun / Condiments

LA VANILLE - 11 €

Millefeuille vanille / Caramel onctueux / Sarrasin torréfié

LE CITRON - 9 €

Pâte sablée aux algues / Crèmeux citron / Meringue croustillante /
Sorbet citron / Poivre de Timut

LA POIRE - 9€

Poire caramélisée / Tuile croustillante / Siphon au fromage blanc /
Sorbet poire / Bergamote

LE CHOCOLAT - 10 €

Tartelette sablée / Praliné crouillant / Mousse au chocolat tiède /
Crème anglaise vanille

MENU DÉGUSTATION

58 €

ACCORDS METS ET VINS (3 VERRES) 20€

Menu pour l'ensemble de la table
Uniquement le soir et le dimanche midi

LA SAINT JACQUES

Tartare de Saint-Jacques / Crème crue / Citron caviar /
Vinaigrette condimentée / Blinis de sarrasin

LE POTIMARRON

Velouté de potimarron / Haddock fumé / Oeuf parfait /
Champignons bruns / Croûtons

-

LE CABILLAUD

Cabillaud confit / Riz façon paëlla / Moules / Fenouil /
Condiment rouille / Chorizo ibérique

OU

LE MAIGRE

Maigre rôti / Mousseline de brocoli fumé / Chou grillé /
Coques / Emulsion au champagne

-

LA VANILLE

Millefeuille vanille / Caramel onctueux / Sarrasin torréfié

LE CITRON

Pâte sablée aux algues / Crèmeux citron / Meringue
croustillante / Sorbet citron / Poivre de Timut

NOS FORMULES DÉJEUNER

Disponible du lundi au vendredi midi

PLAT SEUL 15,00€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 20,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 22,50€