

POUR COMMENCER...

Le tartare de saumon aux herbettes et sa rilette de saumon fumé	20
La pressé de saumon aux petits légumes gaspacho andalou	25
Le carpaccio de tomate de cœur de bœuf à huile d'olive, burrata et jambon ibérique.	26
Le sablés de pavot, fera fumé, crème acidulé betterave et sa rillettes.	22
Le melon d'Italie au jambon ibérique	19
Le saumon gravlax enrobé d'algues, mariné à la betterave, mayonnaise au curry, burrata et ses salades	24
Le mille-feuille de foie gras de canard aux pistaches, gelée de volaille, bavarois au gingembre.	27
L'oeuf de la ferme « Gagnebin » en cocotte au foie gras et julienne de truffe	27
La fine tarte de noix de St Jacques beurre battu fleur de sel de Guérande,	28
L'escalope de foie gras de canard aux coings caramélisés	32

NOS POISSONS ET CRUSTACES ...

L'escalope de saumon, riz noir à la petite ratatouille	39
Les filets de perche meunière	42
Les filets de perche au beurre citronné	44
Le daurade à l'émulsion de combawa et raviolis de crevettes	45
Le gratin de fruits de mer et panaché de poissons	43
Le tentacule de poulpe à la plancha à l'huile d'olive	38
Les noix de noix de St Jacques poêlées à l'huile d'olive et petite ratatouille	48

LES VIANDES...

Les rognons de veau à la moutarde de Pommery	39
Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes	56
Le filet d'agneau à la moutarde	45
Le parmentier de queue de bœuf aux foie gras de canard.	42
Entrecote de bœuf Parisienne à la crème de poivre	42

LES GOURMANDISES...

La saga de glaces du jour	13
Les gâteries de notre pâtissier sur assiette	18
La crème brulée à la sensation de combawa	15
Le chariot de fromages frais et affinés	18
(A commander en début de repas : min 2 pers.)	
Le moelleux au café sa glace vanille.	12
Le croquant chocolat, framboises et son sorbet	14
Le soufflé aux fruits de la passion	18
L'abricot farcie à l'abricotine sur tarte croustillante	15

MENU FIN BEC

115.--fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

**L'escalopine de foie gras de canard
aux coings caramélisés**

ou

**Saumon gravlax enrobé d'algues, mariné aux betterave,
mayonnaise au curry, burrata et ses salades**

La fine tarte de noix de Saint Jacques poêlées
à l'huile d'olive, petite ratatouille salade mesclun

ou

L'oeuf de la ferme « Gagnebin »
en cocotte au foie gras et julienne de truffe

Le daurade à l'émulsion de combawa
et raviolis de crevettes

ou

**Le tournedos de bœuf poêlé
dans son jus aux truffes**

Le chariot de fromages
frais et affinés

**Le soufflé aux fruits
de la passion**

ou

L'abricot farcie à l'abricotine
sur tarte croustillante