

# *Pour s'ouvrir les papilles*

**TOMATES CERISES CONFITES EN COULEURS** 18€

Copeaux jambon italien, crème de burata, huile de basilic, chips de pains

**VITELLO TONNATO A NOTRE FAÇON** 21€

Et ses condiments

**FOIE GRAS DE CANARD AU PORTO** 29€

Déclinaison de cerise et amande

**TRUITE DE CHEZ MESSANG EN GRAVLAX** 22€

Variation de céleri et pomme granny smith, fraîcheur à l'aneth

**THON ROUGE MI-CUIT AUX GRAINES, AVOCAT RÔTI** 26€

Echalotes confites à l'asiatique, douceur de coriandre



# Les Incontournables

## PIÈCE DE VEAU FAÇON BERRICHONNE

31€

Gratinée, jambon, lard, champignons, crème  
Pommes frites maison

## TARTARE DE BŒUF « AU COUTEAU »

31€

Pommes frites maison, salade verte et copeaux de parmesan

## POUR LES VÉGÉTARIENS

27€

Risotto de girolles, émulsion de parmesan

## RISOTTO DE POULPE ET PETITS POIS

34€

Emulsion de parmesan



## Coté Terre

### FILET DE BOEUF CHAROLAIS

38€

Mille feuille d'aubergine croustillant, poivron rouge confit  
Tombée de girolles, jus de boeuf

### COEUR DE RIS DE VEAU CROUSTILLANT

39€

Déclinaison de petits pois et girolles  
Pickles d'oignon rouge à la framboise et citron confit, jus au porto

### MAGRET DE CANARD ROSÉ, JUS AU PORTO

30€

Carotte fane croustillante, purée de carotte à la coriande, pickels de cerise

Sur demande, belle portion de frites maison

7€

## Coté Pêche

### POULPE SAISI

34€

Douceur de petits pois  
Pickles d'oignon rouge à la framboise et citron confit, jus au porto

### DOS DE DORADE SEBASTE

32€

Variation de fenouil en texture et agrumes

*Les personnes ayant une intolérance alimentaire sont priées de le préciser à la commande.  
Tous nos plats sont réalisés Maison. Viandes de qualités Française Européenne et Irlandaise.*

