

Entrées

Crème brûlée aux champignons	10.00 €
Oeuf cocotte, confit d'échalottes et tomates, sauce béchamel	12.00 €
Bruchetta de Parme, coulis de tomates, pesto de saison	14.00 €
Cassiolette de la mer, sablé breton	18.00 €
Saumon fumé par nos soins, crumble de noisettes, avocat et chantilly au raifort	18.00 €
Tartare de crabe, tuiles dentelles au parmesan, vinaigrette exotique	16.00 €
Foie gras poêlé, artichaud, miroir de viande	18.00 €
Planche apéritive	15.00 €

Viandes et Poissons

Burger de Canard façon Rossini, frites Maison	22.00 €
Tartare de Veau à l'italienne, frites Maison	22.00 €
La Paume de Ris de Veau, mousseline de cresson, endive aux notes d'agrumes, pommes grenailles	30.00 €
Le Filet de Bœuf, mille feuilles de pommes de terre, variation de légumes de saison	28.00 €
Magret de canard, palets de pomme de terre, oranges sanguines et pistaches	22.00 €
Côte de bœuf «Tomahawk», frites maison ou pommes de terres grenailles, sauce au poivre ou sauce au bleu (pour 2 personnes)	69.00 €
Volaille cuisson lente, velour de carottes et petits pois, pommes grenailles	22.00 €
Risotto de gambas à la plancha, à l'Italienne ou façon Vasco, copeaux de parmesan	26.00 €
Filet mignon de porc, flan de petits pois et menthe, chips de lard	24.00 €
La Fruite de mer, couscous de quinoa, citron confit	26.00 €
Cabillaud laqué de miel et sésame, mousseline de patates douces	24.00 €
Le Wok végétal, légumes de saison aux huiles parfumées	18.00 €

Fromages et Desserts

Les fromages de La Prairie de Béthune accompagnés de fruits secs et raisins	16.00 €
Tartellette chocolat et crème caramel	9.00 €
Crumble à la rhubarbe	9.00 €
Crêpe «Maison», ananas roti et flambée au Grand marnier	9.00 €
Dôme de noix de coco, pâte à tartiner maison	9.00 €
Choux ganache vanille, coulant fève de tonka	9.00 €
Tropézienne «Maison»	9.00 €
Baba au rhum «Maison»	9.00 €
Le café et ses gourmandises «Maison»	9.00 €

Pour accompagner votre dessert

Carmes de Rieussec AOC Sauternes 2016 (Sucrosité naturelle et légère)	12.00 €
L'incontournable coupe de Champagne vivifiante sur le dessert	12.00 €
Muscat Saint Jean du Minervois, 2022 Sacré Cœur, 2021	8.00 €
Gaillac, Renaissance, Domaine Rotier	10.00 €



Horaires de service :

Déjeuner : de 12h00 à 14h30

Dîner : de 19h00 à 22h30

Fermé le lundi et le samedi midi.