


CÔTÉ TERRE

Magret de canard rôti au miel, écrasé de pommes de terre au confit d'échalotes et pleurotes sautés	24 €
Risotto aux champignons des bois et truffes en copeaux, beurre de champignons 	27 €
Filet de boeuf à la plancha, pommes grenailles et roquette	30 €
Côte de veau en cuisson lente, polenta crémeuse à la marjolaine et olives noires, jus à la moutarde de Meaux et carottes glacées	36 €
Filet de boeuf esprit Rossini	42 €

CÔTÉ MER

Flambée de calamars à l'anis, risotto crémeux au parmesan	24 €
Cabillaud rôti, poêlée de coco de Paimpol et chorizo cuisinée comme un risotto	26 €
Filet de loup rôti, fenouil et artichauts sautés en persillade, vierge de tomates confites et agrumes	29 €
Saint Jacques snackées, tombée d'endives au miel et safran, mousseline de carottes jaunes	32 €
Linguine de La Langouste	42 €

NOTRE SÉLECTION DU VIVIER

Homard grillé, linguine et légumes sautés (1pers / 2pers)	69 / 109€
Langouste grillée, linguine et légumes sautés (1pers / 2pers)	119 / 199 €

 : plat végétarien

Prix nets service compris