



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

MENU DEJEUNER

ENTREE/PLAT/DESSERT : 26€

ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT:21€

Le midi : composez votre menu parmi les propositions suivies d'une étoile*

Menu également disponible à emporter midi et soir

MENU CARTE BLANCHE

Menu en 6 services 65€
midi et soir

MENU ENFANT

Plat

mi-cuit au chocolat ou 2 boules de glace au choix
16€

Viandes origine : France et UE

**Nos plats contiennent ou peuvent contenir les traces des allergènes suivants:
Gluten, crustacés, oeuf, poisson, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin,
mollusques, arachides**



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

ENTRÉE

Le caviar Baeri d'Aquitaine 30g 60€

Nos ravioles de langoustine, bisque, mélisse, combawa 16€ *

La tomate en déclinaison, confite, en sorbet, eau infusée à la marjolaine, ricotta 15€ *

L'aumônière de fricassée de foies de volaille aux pommes et Porto 15€*

Le escargots persillés, girolles, crème de cresson de Bresles 18€*

Le homard entier façon salade Caesar 35€

PLAT

La cocotte lutée de poisson, légumes de saison, bouillon coco citronnelle 20€ *

La lotte, beurre monté aux salicornes, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive 28€

L'araignée de porc marinée aux herbes de Provence, piperade 20€ *

La cuisse de canard confite, garniture forestière 23€*

Le filet de boeuf race à viande, sauce Béarnaise, mousseline d'artichaut, pommes au four 32€

Assiette végétarienne du moment 15€ *

DESSERT

Assiette de fromages 12€ *

Notre Kouign Amann 12€

Notre mi-cuit au Chocolat 9€*

La tarte aux mirabelles, crème Anglaise, glace au fromage blanc 12€

Le pêche melba 10€*

Trio de glaces du moment 8€*