

ENTREES / STARTERS

Velouté de champignons et crémeux au café <i>Mushrooms velouté and creamy coffee quenelle</i>	22 €
Jambon persillé, céleri rémoulade <i>Sprinkled parsley Ham, remoulade celery</i>	23 €
Œuf parfait, escargots rôtis, trilogie de fenouils <i>Perfect egg, roasted snails, fenel trilogy</i>	24 €
Terre-Mer de saumon-betterave, panna-cotta raifort <i>Salmon and beetroot land and sea, horseradish pannacotta</i>	25 €
Foie gras mi-cuit, poire confite et son crémeux <i>Half-cooked foie gras, candied pear and its creamy quenelle</i>	28 €

POISSONS / FISHES

Risotto à l'encre de seiche, poulpe rôti <i>Cuttlefish's ink risotto, roasted octopus</i>	34 €
Bar rôti, mousseline de panais, bouillon au Garam Massala <i>Roasted Seabass, mashed parsnip, Garam Massala's broth</i>	35 €
Saint-Jacques rôties, croûte d'algues, fondant de poireaux, émulsion champagne <i>Roasted scallops, seaweed crust, melting leeks, champagne foam</i>	36 €
Gambas Black-Tiger, raviole ouverte de légumes, émulsion coco citron vert <i>Black-Tiger King Prawns, opened vegetables raviole, coconut-lime foam</i>	39 €
Poisson du jour <i>Our daily fish</i>	34 €

VIANDES / MEATS

Croustillant de volaille de Challans, crème de gratin de Butternut, champignons <i>Crispy poultry from Challans, au gratin Butternut's cream, mushrooms</i>	32 €
Souris d'agneau confite au Tandoori, mélange gourmand oriental <i>Candied Tandoori Lamb Knuckle Joint, gourmet oriental Mix</i>	34 €
Carré de porc ibérique, légumes de saison, huile d'olive extra vierge fumée <i>Iberico Rack of pork, seasonal vegetables, Extra virgin olive smoked oil</i>	36 €
Filet de Bœuf de Galice, écrasé de pommes de terre, échalotes, sauce vin rouge, mesclun de salades <i>Galician beef fillet, mashed potatoe, shallots, redwine sauce, mix of salad</i>	42 €
Viande du jour <i>Our daily meat</i>	34 €

FROMAGE / CHEESE

Notre sélection de fromages <i>Our cheese's selection</i>	13 €
--	------

DESSERTS

Tarte Tatin revisitée <i>Revisited Tarte Tatin</i>	12 €
After Manjari menthe <i>Mint Manjari's After eight</i>	12 €
La patate douce <i>Sweet Potatoe</i>	12 €
Tarte au citron, sorbet citron Ceylan <i>Lemon pie, Ceylan lemon sorbet</i>	12 €
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	12 €



L'ensemble de notre carte est "FAIT MAISON" - Les Plats "FAITS MAISON" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
All our "A la carte menu" is home-made. - Home-made meals are all cooked and baked in house with in raw products.

Les produits de notre carte sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 produits considérés par l'Union Européenne comme allergènes : céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, lupin, lait, mollusques, moutarde, noix, cacahouètes, graines de sésame, soja, dioxyde de soufre. / Our card's products may contain one or several of the 14 components considered by the European Union as being allergen such as : celery, cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, lupin, milk, mollusks, mustard, nuts, peanuts, sesame seeds, soya, sulphur dioxide.