

POISSONS

Dos de thon rouge, en médaillon	35 €
<i>Courge confite/Pickles Chauds/Mirin et soja</i>	
Sole « Meunière »	49 €
<i>Croquette de pomme de terre/Brocoli sauvage/ Beurre au citron</i>	
Le bar au lard	26 €
<i>Jus à l'encre/Poitrine braisée/Mousseline de chou</i>	
Saumon en cocotte	25 €
<i>Façon blanquette/Carotte/Fèves des marais</i>	
Homard au four de notre Vivier	
<i>Demi • entier</i>	40 € • 58 €
<i>Cocotte de légumes de saison/ Beurre aux herbes/Frites</i>	

VIANDES

Magret de Canard	35 €
<i>Topinambour/Grenailles rôties/ Sauce crémeuse au miel</i>	
Bavette d'Aloyau	31 €
<i>Réduction à l'échalote/ Mousseline de légumes de saison/Carotte glacée</i>	
L'Entrecôte maturée : 300g	39 €
<i>Cannelloni de pomme de terre/Chou/ Sauce au poivre Timut</i>	
Secreto Ibéric	30 €
<i>Chimichurri/Purée de patate douce/ Chips de panais/Jus vert</i>	

DESSERTS

Les profiteroles 3.0	14 €
<i>Cacahuète/Banane/Cacao/Coulis ivoire</i>	
Sabayon Champagne	15 €
<i>Sorbet de pomme/Biscuit gavotte/Caramel</i>	
Panna Cotta	12 €
<i>Fruits exotiques/Crèmeux citron/Sarriette</i>	
Moelleux chocolat noir	12 €
<i>Zeste Confit/Curd Orange/Praliné</i>	
Fromages affinés de la Fromagerie des Vennes	20 €
<i>Choix de fromages affinés dans les caves naturelles de la fromagerie / sélection de pains / chutney / sirop de Liège</i>	
Irish coffee - Italian coffee	
French coffee	13 €