

Carte

Entrées

Tielle Sétoise, salade d'endives	9 €
Salade de homard, figue et concombre, porto, hibiscus	23 €
Hareng, pomme vitelotte à l'huile, crème aux herbes	11 €
Terrine de foie gras, brioche maison, chutney prune	18 €
Œufs mimosa « nature, truffe, crabe »	9 €
Cervelle d'agneau panée, pomme, céleri et comté	10 €

Plats

Côte de veau à la sauge, haricot coco et citron confit	25 €
Rognon de veau, persil, girolles et haricots verts	22 €
Boudin galabart, saveur iodé, compotée d'échalote	21 €
Paleron Black Angus, frites et béarnaise	27 €
Lotte grillée, jus de carotte, courgette, ail confit et pérail	24 €
Turbot vapeur, beurre blanc et riz parfumé	27 €
Saumon, embeurrée de choux rouge, jus de betterave	21 €

Desserts

Mousse craquante au chocolat	9 €
Mousse aux marrons, myrtille, meringue à l'anis vert	9 €
Profiteroles aux choix 3 parfums :	9 €
Fraise, framboise, abricot, chocolat, vanille ou café	
Crumble aux poires, glace aux épices	9 €
Île flottante, cœur coulant caramel	9 €
Fromages fermiers	9 €