



À LA CARTE

Toute notre cuisine est élaborée sur place à partir de produits frais dans un souci permanent de respecter la saisonnalité. Nous dépendons ainsi de la criée et des divers arrivages – certains produits peuvent donc momentanément nous faire défaut. Merci de votre compréhension.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

ENTRÉES

LE TOPINAMBOUR – 14€

Velouté de topinambour, crème d'ail et herbes fraîches, noisettes torréfiées

L'ŒUF BIO – 14,50€

Œuf mollet frit façon meurette, champignons boutons

LE SAUMON – 16€

Gravlax de saumon aux agrumes et aneth, crème fouettée à l'aneth, gel pamplemousse

LA LANGOUSTINE – 19€

Ravioles de langoustines, bisque émulsionnée

LE FOIE GRAS BRETON – 21€

Foie gras mi-cuit du domaine de Lanvaux, chutney de poire à la fève tonka, pain d'épices

PLATS

LES GAMBAS – 23€

Gambas rôties, risotto parfumé à la truffe, espuma de champignons

LA COQUILLE SAINT-JACQUES – 31€

Noix de St-Jacques poêlées au beurre de sarrasin, mousseline de topinambour, beurre blanc fumé par nos soins

LE PLAT VÉGÉTARIEN – 22€

Selon l'inspiration du chef

LE BURGER DE BŒUF – 20,50€

Bun moelleux, steak de bœuf, crème de moutarde, compotée d'oignons, Saint-Nectaire, tomates et jeunes pousses – frites belges et salade

LA BAVETTE ANGUS – 23€

Bavette de bœuf Angus, sauce béarnaise, frites belges et salade

LE TARTARE – 22€

Tartare de bœuf à l'italienne – coupé au couteau: tomates confites, basilic, parmesan et pignons de pin

LA NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS – 32€

Noix d'entrecôte de bœuf Angus, beurre maître d'hôtel, pommes de terre grenailles et champignons sautés

LES RIS DE VEAU – 33€

Cœur de ris de veau poêlé, potimarron rôti et carotte fane, sauce à l'armagnac

FROMAGE ET DESSERTS

LE FROMAGE – 12€

Fromages affinés de la Maison Moulin du Comte

LE RIZ AU LAIT – 11€

Riz au lait aérien, crémeux caramel et fruits secs caramélisés

LES CITRONS – 12€

Citrons jaune, vert et caviar en tartelette meringuée à notre façon

CHOCOLAT ET TONKA – 12€

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise infusée à la fève tonka

LE CAFÉ OU THE DES HALLES – 12€

Servi avec sa déclinaison de mini desserts du moment

LA GLACE – 7€

Coupe 3 boules au choix: chocolat au lait, vanille, pistache, rhum-raisin, fraise, citron-basilic, mangue, passion

Prix nets, service compris

Toutes nos viandes sont d'origine française à l'exception du bœuf Angus d'origine irlandaise