

À LA CARTE

Toute notre cuisine est élaborée sur place 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

L'ŒUF BIO – 14€

Œuf mollet frit, espuma de girolles, crumble de noisettes, huile de thym

LE GRAVLAX – 16€

Gravlax de poisson, poireaux grillés, béarnaise au poivre de timut

**poisson selon la criée*

L'HUÎTRE – 18€

Ravioles d'huîtres au yuzu, velouté d'épinards, sarrasin soufflé

LA LANGOUSTINE – 19€

Langoustines panées, crème de topinambours, vinaigrette truffée et copeaux de parmesan

LE FOIE GRAS – 21€

Foie gras mi-cuit du domaine de Lanvaux, pistaches, confit d'oignons au vin épicé, pain d'épices

PLATS

LE THON – 24€

Tataki de thon, mousseline de carottes, petits légumes de saison, marinade à la vanille

LES SAINT-JACQUES – 32€

Saint-Jacques poêlées, risotto à la courge butternut, sabayon au basilic

LE PLAT VÉGÉTARIEN – 22€

Frites de polenta, mousseline de patate douce, légumes de saison et sabayon au basilic

LE COCHON – 23€

Pluma de cochon, oignons rouges caramélisés, petits légumes de saison, marinade au citron confit

**viande persillée servie légèrement rosée*

LE TARTARE – 23€

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

LE BŒUF – 32€

Filet de bœuf, pommes de terre grenailles, carottes fanes, sauce bordelaise

LE PIGEON – 33€

Pigeon en deux cuissons, mousseline de carotte et petits légumes de saison, crème de morilles

LES RIS DE VEAU – 35€

Cœur de ris de veau poêlé, mousseline de patate douce, chou pak choï, jus réduit à la cardamome noire

FROMAGE OU DESSERTS

LE FROMAGE – 12€

Fromages affinés de la fromagerie Moulin du Comte, chutney de figue et oignon rouge

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

SÉSAME ET FRUITS EXOTIQUES – 12€

En pavlova – coque meringuée, compotée de mangue et fruit de la passion, ganache montée au sésame noir, combava

LE CHOCOLAT BZH – 12€

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

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 et de la pluma de porc d'origine ibérique