

Carte d'hiver

Les Entrées

- Le velouté de butternut au lait de coco, émincé d'encornets en tempura, crème acidulée 17€
- Ravioles de Royan crémeuses à l'huile de truffe, julienne de lomo ibérique 19€
- Le foie gras de canard poêlé, mignonette de poivre de Séchuan, pain aux figues toasté 22€

Les Plats

- Le filet de daurade poêlée, tatin d'endives, jus safrané, coquillages et petits toasts de rouille 23€
- Le Parmentier de canard, patates douces, jus corsé lié au foie gras, quelques légumes du moment 25€
- Le filet de bœuf, réduction de sauce Sangria, déclinaison autour de la carotte, chips de légumes oubliés 29€

Les Fromages de Josiane Déal (fromager affineur, Meilleur Ouvrier de France à Vaison la Romaine)

- L'assortiment de fromages affinés 12€
- La trilogie de fromages de chèvre et brebis, confiture Maison 10€

Les Desserts

- La crêpe surprise en aumônière aux fruits des îles, glace rhum raisin 10€
- Les profiteroles maison, glace vanille, sauce chocolat Guanaja 70% et fruits frais 11€
- Le soufflé glacé à la crème de marron, Grand Marnier et vanille 12€



Yoann Tanneau
Disciple d'Auguste Escoffier
Membre de l'Académie Nationale de cuisine