

La Carte du Mercredi au Samedi

Les Cocktails – 8,90€

Spritz – Apérol - Crémant - St Pellegrino - Tranche d'orange

Américano Campari – Martini blanc - Martini rouge - Tranche d'orange

Mojito – Citron vert - Feuilles de menthe - Rhum blanc - Sucre de canne

Cosmopolitan – Vodka - Cointreau - Jus de citron - Jus de Cramberry

Planteur – Rhum brun - Rhum blanc - Jus d'orange - Jus d'ananas - Jus de citron vert

Pina Colada – Rhum blanc - Malibu - Jus d'ananas

Sex on the Beach – Vodka - Crème de pêche - Jus d'ananas - Jus de cranberry

Virgin Mojito – Jus de citron vert - Feuilles de menthe - Sucre de canne

Virgin Pina Colada – Jus d'orange - Jus d'ananas - Lait de coco

Les Entrées – 12,00€

L'Entrée du jour

Les 6 Huitres Fines de Claire Marennes Oléron – Beurre 1/2 sel – Pain de seigle - Echalotes au vinaigre de framboise

Tartare d'avocat aux queues d'écrevisses – Pamplemousse rose et sauce Aurore

Petite salade d'artichauts et de ris de veau en persillade – Julienne de Granny Smith - Roquette

Marbré de foie gras mi-cuit aux abricots moelleux – Chutney aux framboises

Croustillants de gambas aux légumes croquants – Pignons de pin dorés - Vinaigrette Thaïe à la coriandre fraîche

Œuf de ferme BIO mollet & Pétales de fromage Basque – Risotto de Pennetine aux asperges vertes - Magret de canard fumé

Ceviche de truite rose, avocat et mangue à la coriandre fraîche – Marinade à la noix de coco, gingembre et citron vert - Oignons rouges

Les Plats – 19,50€

Le Plat du jour

Confit de cuisse de canard des Landes – Fines rattes sautées façon Sarladaise - Buisson de salade

Le Classique tartare de bœuf de Salers haché minute et préparé – Œuf BIO de ferme - Condiments frais - Frites fraîches - Salade

Rognons de veau flambé au Calvados – Sauce moutarde à l'estragon frais - Tagliatelles fraîches

Magret de canard à la plancha – Sauce au miel & citronnelle – Petit gâteau de polenta au Parmesan

Onglet de bœuf Black Angus à la plancha – Échalotes confites au beurre salé – Fines rattes en persillades - Petits légumes glacés au miel et au thym

Filet de Bar à la Plancha – Beurre blanc à l'orange et aux épices – Petit flan de courgette et champignons frais - Petits légumes glacés au miel et au thym

Pavé de truite rose Française à la Plancha – Sauce vierge - Lentilles noires Beluga à l'anis étoilée

Les Desserts – 12,00€

Le dessert du jour

Une assiette de quatre fromages – Buisson de salade - Noix - Confiture de cerise noire

Tarte au citron bergamote meringuée – Sur un sablé Maison aux arômes de thé Earl Grey

Profiteroles au chocolat noir Grand Cru Valrhona Caraïbe – Glace Artisanale à la vanille - Amandes effilées - Chantilly

Feuillantines glacées de chocolat noir Grand Cru Valrhona Taïnorï – Crème Anglaise - Glace Artisanale Noisette - Raisins blonds marinés

Pavlova aux fruits frais, sorbet Artisanal pêche de vigne – Pétale de meringue - Chantilly - Coulis de fruits rouges

Douceur de poires caramélisées façon tarte Tatin – Sur un petit gâteau de crêpe au beurre salé - Glace vanille

Duo de petites crêpes tièdes façon Suzette – Glace aux oranges de Sicile - Chips d'oranges confites au sirop de Grand-Marnier

Baba au Rhum Brun Agricole de Martinique ST James – Carpaccio d'ananas aux épices - Chantilly et amandes effilées

Coupe Colonel – Sorbet Artisanal au citron de Sicile- Vodka - Bouquet de fruits frais

La Coupe 3 boules de Glaces & de Sorbets Artisanaux – Glaces et Sorbets de la 'Maison Erhad Patisserie'

Café Gourmand et sa farandole de douceurs

*CARAIBE : Grand cru de chocolat noir Valrhona 66% de cacao - Un bel équilibre entre l'expression de fruits secs grillés et un final légèrement boisé.

*TAÏNORI : Grand cru de chocolat Valrhona 64% de cacao - Arômes de fruits jaunes et des notes de fruits secs étalées sur la fin, pur république Dominicaine.