Entrée/Plat ou Plat/Dessert 35 €

Entrée/Plat/Dessert 41 €

Entrée/Plat/Rituel/Dessert 50 €

Nos entrées 14 €

LE CANARD

En tataki, purée de carottes, tuile de sésame noir.

LE TARTARE

Boeuf coupé au couteau, huîtres et algues wakamé, condiment échalote coriandre, crème de raifort.

L'ASSIETTE DE LA MER

Assortiment d'huîtres, langoustines, bulots, crevettes roses et bigorneaux.

LE BOEUF D'AUBRAC

Emincé, brunoise de chorizo rôti, spaghetti de courgettes sauce coco.

Nos Plats 25 €

LA DAURADE SEBASTE

Poêlée, asperges vertes au beurre d'algues, purée de fenouil à l'aneth, sauce anisée.

LE THON

Mi-cuit, cebette cuite à l'huile de poireau, purée de carottes au yuzu, navets glacés, fumet au gingembre et citron vert.

LA PLUMA

Rôtie, purée de rutabagas, poireaux et carottes fanes glacées, crumble et sauce parmesan.

LE VEAU

Ris et aiguillettes rôtis, shitaké Vendéen, pommes de terre fondantes au curcuma, jus corsé à la sarriette.