



## S O I R

### ENTRÉES

#### HUÎTRES EN FOLIE

*Huîtres selon arrivage garnies de 3 mignonnettes (épicée, douce et acidulée)*

**3 pc/11 6pc/19 12pc/36**

#### GRAVLAX DE SAUMON

*Gravlax de saumon à la saveur de betterave, yogourt aneth citronné*

**16**

#### TARTARE DE BŒUF LS

*Bœuf en tartare, grenade, parmesan, basilic, servi avec toast de pain artisan grillée à l'huile d'olive et ail*

**15**

#### TARTELETTE TOMATE MOZZARELLA

*Pâte à huile d'olive, basilic, tomates grappes confites au romarin, chips de tomate et mousse de mozzarella*

**14**

#### ASPERGE ET ŒUF POCHÉ

*Salade de tête d'asperge au vinaigre balsamique, basilic, olives assorties, tuiles de parmesan, émulsion d'asperge, garnie d'un œuf poché*

**12**

### PLATS PRINCIPAUX

#### RISOTTO FRUITS DE MER ET HOMARD

*Risotto aux safran, fèves vertes, moules et palourde en marinères à la tomate séchée, garni de homard*

**32**

#### CORDON BLEU DE POULET

*Poitrine de poulet panée, farcie de jambon de dinde et fromage Beaufort, mousseline de pommes de terre, sauté de légumes*

**27**

#### POISSON SELON ARRIVAGE

**PM**

#### CARRÉ D'AGNEAU FLAMBÉ AU SORTILÈGE

*Carré d'agneau flambé au sortilège, sauté de champignons sauvages ail et persil, pommes de terre grelot rôties, purée de carotte*

**36**

#### PIÈCE DU BOUCHER

**PM**

### LES À CÔTÉS

#### SALADE VERTE

**4,50**

#### POMMES DE TERRE GRELOTS RÔTIÉS

**7**

#### POTATOES AUX HERBES DE PROVENCE

**7**

#### SAUTÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES

**10**

#### MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE

**4,50**

#### PURÉE DE CAROTTES

**4,50**

#### SAUTÉ DE LÉGUMES

**10**

