

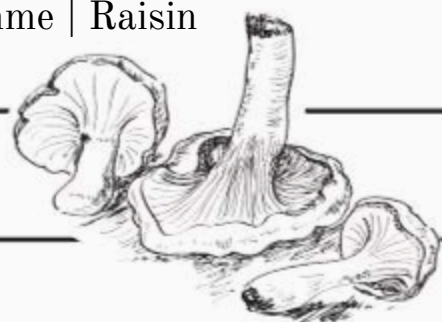


LA TABLE HIVERNALE

MENU DE SAISON EN ÉVOLUTION

ENTRÉE

OLIVES	7
Méli-mélo	
FOCCACIA MAISON	7
Beurre aromatisé	
HUÎTRES	6/PM
Mignonette	12/PM
CANARD FUMÉ MAISON	16
Soubise Cipollini rôti Oignon français	
CARPACCIO DE BOEUF	16
Oignon doux Échalote frite Copeau de fromage d'ici	
BEIGNETS DE HOMARD	16
Mayonnaise à la bisque Estragon Caviar de Mujold	
FALAFELS	14
Betterave Tzatziki Rabiote mariné	
FOIE GRAS DU CANARD GOULU*	24
Verjus Pomme Raisin	



PLAT PRINCIPAL

VIANDE

PIÈCE DE BOEUF RUSTIQUE*	PM
Accompagnements de saison	
TARTARE DE BOEUF RUSTIQUE	38
Ail noir Cornichon Yogourt	
JARRET D'AGNEAU CONFIT*	40
Courge Romarin Confiture de tomate	
RÂBLE DE LAPIN & PÉTONCLE U-10	38
Cipollini Moutarde sauvage Purée	
BOUDIN NOIR	32
Lardons Rustique Pomme Chou de Bruxelles	
BURGER DE POULET FRIT	30
Chou crémeux Cornichons Miel épicé	

POISSON

PIEUVRE GRILLÉE	28
Haricot blanc Chorizo épicé Chimichurri	
FILET DE SAUMON	32
Arrancini Poireau Cameline	
PÉTONCLES POÊLÉS*	42
Risotto Limoncello Épinard	

VÉGÉTARIEN

RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS	28
Tartuffata Tomate confite Copeaux d'ici	
CRÉATION VÉGÉTALE	PM
Terroir boréal Raciné Parfumé	

PLANCHE POUR DEUX

PLANCHE APÉRITIVE	26
Charcuteries Fromages du terroir Oignons confits Pickles	
PLANCHE D'ARRIVAGES MARINS	36
Découverte De saison Gourmande	
AJOUTS GOURMANDS	
Pétoncle U-10	8
Foie gras poêlé	18
Lardons Rustique	7

TABLE D'HÔTE

Entrée Plat principal Dessert	+25
*Frais supplémentaires applicables	

DESSERT

ASSIETTE DE MIGNARDISES	12	PAVLOVA MANGUE	12
Gâteries de notre pâtissier Clément!		Mangue Chocolat blanc Menthe	
L'ÉNIGME SUCRÉE	14	ÉQUILIBRE LITCHI	14
Insoupçonné Mystérieux Gourmand		Litchi Pamplemousse Rose	