

La carte

Pour débiter

Afin de garantir la qualité du service, veuillez limiter votre commande à trois choix maximum par table.

- Tout simplement -

- | | |
|---|------|
| Huîtres creuses Tatihou de Saint-Vaast
N°3, 6 pièces, condiments | 24 € |
| Salade de saison
Feuilles et herbes, condiment balsamique <i>transparence</i> | 18 € |

- Entrées -

- | | |
|---|------|
| Belles asperges vertes de chez Stéphane Longlune, à Jurbise
Huitres, Sainte-Maure de Touraine, avocat, olives Kalamata
<i>Ou</i>
Vin jaune, comté, ail des ours | 28 € |
| Bœuf normand mûré & encornet
Cannelloni, daïkon, sésame, coriandre, <i>miso</i> | 26 € |
| Anguilles au vert
En froid, fumée et meunière, herbes fraîches, algues | 26 € |
| Volaille de la cour d'Armoise et morilles
Comme un vol-au-vent, mousseline de vin jaune, asperge de chez Longlune | 28 € |
| Langoustines du Guilvinec
Rôtie et en tartare, <i>piquillos</i> , gelée verveine, crème d'Isigny | 30 € |

La carte

Pour continuer

Afin de garantir la qualité du service, veuillez limiter votre commande à trois choix maximum par table.

- Côté Mer -

Au gré de la marée

Notre proposition de poisson du jour

prix du jour

Homard bleu breton

500/600gr Rôti au beurre aux algues, jus des têtes aux épices *Kari Gosse*

65 €

Bar sauvage en croute de sel (2 couverts)

Estragon, légumes de saison & sélection d'huiles

Avec supplément caviar Daurenki : + 20 € pp

pp 40 €

- Côté Terre -

Bœuf normand mûré

Contrefilet rôti, jus corsé de queue de bœuf

40 €

Ris de Veau limousin « broutard »

Cime di Rapa, gnocchis, parmesan

42 €

Tête de veau

Croustillante, huîtres tatihou, gueuze Oud Beersel, ail des ours

34 €

Nos belles volailles

Volaille de la cour d'Armoise ou Volaille de Bresse, de chez Chapon Bressan

Selon l'arrivée

Suprême rôti en basse température, vol au vent des cuisses aux morilles et asperges vertes

38 €

Pigeonneau au sang d'Eneour

Rôti sur le coffre, petits pois à la française

38 €

La carte

- Fromages & desserts -

Assiette de fromages	13 €
Sélectionnés et affinés par le fromager "À la petite vache"	
Sainte-Maure de Touraine	15 €
Chaud et froid, mesclun d'herbes fraîche	
Notre Dame Blanche	12 €
Vanille de Madagascar / chocolat Taïnorï	
Rhubarbe de chez Stéphane Longlune à Jurbise	14 €
Fine tartelette, krik Oud Beersel, cardamome	
Chocolat Taïnorï	14 €
Noisettes du piémont, crémeux chocolat, ganache caramélia	

- Vins de dessert -

Muscat de Beaumes-de-Venise, Domaine Dubran 2012	7 €
Jurançon, Domaine du Cinquau 2007	8 €
Montbazillac, Château Les Hauts de Caillevel 2007	9 €
Banyuls, Michel Chapoutier 2013	9 €
Pinot gris du Val de Loire, La Furonnière 2013	8 €
Porto Tawny, Graham's 10	8 €
Porto Tawny, Taylor's 20	12 €

Demandez aussi notre carte des digestifs.



Les menus

Menu déjeuner, business lunch (uniquement le midi)

2 services 40 €

3 services 45 €

Ce menu comprend plusieurs suggestions, qui changent chaque jour et sont annoncées à table:

une entrée terre ou une entrée mer

un plat de viande ou le poisson du jour

le dessert du jour ou l'assiette de fromages (+5€)

Nos menus Découverte & Dégustation (servis par table entière)

Selon les saisons et les arrivages journaliers, nous vous proposons des menus afin de vous faire découvrir notre cuisine. Sur base de vos goûts, le chef composera un menu surprise, adapté à chaque table.

Découverte 4 services 60 € (+30 € avec les vins sélectionnés)

Découverte de la cuisine du chef François-Xavier Lambory autour d'un menu original comprenant deux entrées, un plat et un dessert.

Dégustation 6 services 80 € (+ 40 € avec les vins sélectionnés)

Large tour d'horizon de ce que la saison a inspiré de meilleur à François-Xavier et à son équipe.

Nous tâchons d'être le plus flexible possible, pour être sûrs de satisfaire tout le monde. Il est ainsi possible de demander un menu tout poisson, un menu tout viande, un menu végétarien, il est possible d'éviter certains aliments et d'en privilégier d'autres...

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.