

NOTRE CARTE DU MOMENT

Entrées à partager ou pas

- 
GASPACHO ANDALOU
 Tomates Cœur de Bœuf, Tuile de Ciabatta aux Olives, brunoise de Légumes & crumble d'Olives noires
Allergène : gluten 13€
- 
SUMMER ROLL
 Rouleau de Navet mariné, Citron confit, Basilic & Fraises
Allergène : lactose 13€
- 
CROQUETTES À LA TRUFFE
 Pommes de terre crousti-fondantes & Mayonnaise à la Truffe
Allergènes : gluten, lactose, œuf 14€
- 
BURRATINA
 Tomates anciennes, Roquette sauvage, crumble de Tarallucci & Pesto
Allergènes : gluten, lactose, moutarde 15€
- TARTARE DE SAUMON**
 Crème d'Avocat, Huile à la Coriandre & Sauce Ponzu
Allergènes : soja, sésame 16€
- TATAKI DE BŒUF**
 Crème au Raifort & Échalotes croustillantes
Allergènes : soja, sésame 16€

Nos Viandes

- VIANDE MATURÉE PAR NOS SOINS AU DRY AGER®**
- Faux-Filet « Angus » 32€
- Entrecôte « du terroir » 35€
- Côte à l'os « Black Pearl »  +/- 30 minutes d'attente 65€ p.p.
 Pour deux personnes
- Nos viandes maturées sont accompagnées de minis Légumes & d'un écrasé de Noirmoutier aux Herbes.
 Sauce au choix : béarnaise ou poivre.
 Allergènes : lactose, œuf, céleri, sulfite*
- POULET FERMIER LABEL ROUGE** 26€⁵⁰
 Purée Grand-Mère, minis Légumes & sauce Madère
Allergènes : lactose, céleri, sulfite

Nos Pâtes & Risotto

- 
TAGLIATELLES FRAÎCHES MAISON
- Pesto & Tomates Cerises confites 24€⁵⁰
Allergènes : gluten, lactose, fruits à coque, œuf
- Gambas, Pesto & Tomates Cerises confites 32€
Allergènes : gluten, lactose, fruits à coque, œuf, crustacé
- 
RISOTTO CARNAROLI AFFINÉ
 Courgettes anciennes & Coulis de Basilic
Allergènes : lactose, sulfite, céleri 25€⁵⁰
- RAVIOLES DE HOMARD** 32€
 Jus de Crustacés & Pesto de Pistaches
Allergènes : blé, lactose, œuf, crustacé, pistache

Nos Poissons

- TARTARE DE SAUMON** 28€
 Crème d'Avocat, Huile à la Coriandre & sauce Ponzu
Allergènes : soja, sésame
- DORADE ROYALE** 28€⁵⁰
 Filet de Dorade Royale, Haricots verts au Beurre, croustillant de Pommes de terre & sauce Citronnée
Allergènes : lactose, céleri, moutarde, sulfite, poisson
- POULPE BRAISÉ & GRILLÉ** 31€
 Crémeux de Haricots Coco, minis Légumes & écrasé de Noirmoutier aux Herbes
Allergènes : lactose, céleri, sulfite, poisson

Nos Tartares de Bœuf

- CLASSIQUE** 27€
 100% Bœuf du terroir, Cornichons, Câpres, Échalotes & jaune d'Œuf bio
Allergènes : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, œuf, moutarde, poisson
- OS À MOELLE, WASABI & NOISETTES DU PIÉMONT** 28€
 100% Bœuf du terroir, Os à moelle gratiné, Tartare au Wasabi & Noisettes du Piémont
Allergènes : blé, noisette, œuf, moutarde
- MÉDITERRANÉEN** 28€
 100% Bœuf du terroir, Tomates confites, Olives Taggiasche, Parmigiano Reggiano & Huile d'Olive
Allergènes : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, lait, lactose

Pour finir

- CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES** 10€
Allergènes : blé, œuf, lactose
- PAVLOVA DE FRUITS FRAIS DE SAISON** 10€
 & sorbet au Yuzu
Allergènes : œuf, lactose
- TIRAMISU MAISON** 10€
 Recette de notre Chef Pâtissier
Allergènes : blé, œuf, lactose
- PARFAIT GLACÉ AUX NOIX DE MACADAMIA** 12€
 & crème au Beurre salé
Allergènes : blé, œuf, lactose



Recette végétarienne



Recette végan