

Entrées

Artichaut et tapioca cuisinés au citron confit Emulsion de barigoule <i>Artichoke and tapioca cook with candied lemon, barigoule emulsion</i>	35
Longe de veau et anguille fumée finement taillées au couteau Iodés de salicorne et relevé au daikon acidulé <i>Veal and smoked eel tartar, seaweed flavor with tangy radish</i>	39
Langoustine d'exception de nos Côtes Atlantiques Juste saisie, relevée au vadouvan et déclinée dans l'esprit d'une quenelle <i>Scampi in many ways, seared with vadouvan emulsion and a in variation of a quenelle</i>	59

Poissons

Lieu jaune de ligne grillé Choux-fleur graffiti cuits dans un beurre blanc parfumé au sureau <i>Grilled polack fish with cauliflowers and elderflowers creamy sauce</i>	49
Saint Pierre poudré de sous-bois Shimeji et coquillages ivres de Champagne <i>John Dory fish, shimeji mushrooms and shellfish cooked in Champagne</i>	55

Viandes

Faux-filet de boeuf Black Angus rôti au sautoir Déclinaison de courgettes de M.Deloffre et amandes fraîches <i>Black Angus beef sirloin, zucchini and fresh almonds</i>	49
Ris de veau braisé Girolles au vin jaune, nectarines confites <i>Roasted sweetbread, girolles mushrooms with yellow wine juice and candied nectarines</i>	59

Fromage

Plateau de fromages affinés <i>Cheese tray</i>	18
---	----

Desserts

La tartelette fraise Gariguettes de M.Deloffre et Rhubarbe Valentine <i>Local Gariguettes strawberries pie with rhubarb</i>	19
Le café travaillé dans une rosace croustillante <i>Coffee cream waffle with ice cream</i>	19
Chocolat «Macaé» en jeu de textures <i>"Macaé" chocolate comes in many textures</i>	19