

MENU 24€

LES ENTREES

Œuf poché sur brunoise de légumes et tuile de parmesan

Ou

Velouté de panais, huile de truffe et croûtons

LES PLATS

Pavé de cochon basque, écrasé de pomme de terre , jus au piment d'Espelette

Ou

Filet de daurade, jus tomate et pommes grenailles rôties

LES DESSERTS

Gratin de pommes au calvados

Ou

Minestrone de fruits de saison

MENU ENFANT 10.50€

Filet de poisson ou steak haché ; purée, pâte ou frite

Glace 2 boules ou salade de fruits

1 verre de coca cola ou 1 verre de jus d'orange

MENU O'DUO 29€

LES ENTREES

Tartare de saumon à la japonaise

Ou

Vol au vent aux légumes et champignons

LES PLATS

Filet de canette au poivre, mousseline champenoise

Ou

Dos de cabillaud persillé, risotto au jus de betterave

LES DESSERTS

Saint Honoré revisité

Ou

Déclinaison des îles

(Ananas caramélisé, siphon passion, rocher coco, siphon banane, salade de fruits, carambole et chantilly)

MENU EPICURIEN 39€

LES ENTREES

Foie gras maison à la pomme saveur d'antan

Ou

Roulé de saumon au raifort et une touche de Granny Smith

LES PLATS

Chateaubriand de bœuf, jus au lard et aux herbes, trilogie de purée (Pomme de terre, céleri et patate douce)

Ou

Noix de Saint Jacques à l'huile de truffe et ses légumes

(Assiette de deux fromages et son mesclun)

Supplément de 6€

LES DESSERTS

Entremet O'DUO (chocolat, noisettes)

Ou

Macaron façon tarte au citron meringuée

LA CARTE

NOS ENTREES

Œuf poché sur brunoise de légumes et tuile au parmesan	8€
Velouté de panais, huile de truffe et croûtons	9€
Tartare de saumon à la japonaise	10€
Vol au vent de légumes et champignons	12€
Foie gras maison à la pomme saveur d'antan	15€
Roulé de saumon au raifort et une touche de Granny Smith	14€
Huitres Perles Blanches calibre n°3	par 6→14€ par 12→ 27€

NOS RISOTTI

Risotto aux champignons , foie gras poêlé	17€
Risotto aux légumes, huile de truffe, tuile de parmesan	13€

NOS VIANDES ET NOS POISSONS

Ris de veau à notre façon	29€
Chateaubriand de bœuf, jus au lard et herbes, trilogie de purée	26€
Pavé de cochon basque, écrasé de pomme de terre et jus au piment d'Espelette	16€
Filet de canette au poivre, mousseline champenoise	17€
Filet de daurade, jus tomate et pommes grenailles rôties	18€
Dos de cabillaud persillé, risotto jus de betterave	20€
Noix de Saint Jacques à l'huile de truffe et ses légumes	25€
Sélection du boucher voir ardoises	

NOS DESSERTS

Saint Honoré revisité	8€
Gratin de pommes au calvados	7€
Entremet O'DUO (chocolat, noisettes)	9€
Minestrone de fruits de saison	7€
Macaron façon tarte citron meringuée	9€
Déclinaison des îles (Ananas caramélisé, siphon passion et banane, rocher coco, salade de fruits, carambole et chantilly)	8€
Assortiment de fromages	8€