



Galette croustillante de manioc

Tomates & bois d'inde & fromage frais Marjolait **7€**

Arancini de riz dominicain

Homard breton & jus réduit & piment végétarien **15€**

Blinis de manioc à la braise

Marlin fumé & double crème & œuf tobiko **8€**

Féroce d'avocat & citron vert & oeuf tobiko **8€**

Caviar Sturia & crème double & citron vert **30€**

Tarte fines

Tomates & magret fumé & comté **10€**

Buratta & olives & basilic **14€**

Crèmeux de giraumon et émulsion de mozzarella

Bras croisés de poulet boucané pimenté **10€**

Bras croisés de foie gras pimenté **12€**

Délices des terrines

Terrine de volaille péyi et pain croustillant **14€**

Pâté chaud & jus de viande réduit **14€**

Terrine de foie gras & joue de porc & papaye **14€**

Piquillos & feroce d'avocat & vieux balsamique **12€**

Planche charcuterie **15€**

Les pates

Rigattoni & palourdes & oignon péyi **16€**

Rigattoni & jambon de Noël & piment végétarien **14€**

Poissons et crustacés

Pêche du jour condiment basilic **18€**

Chatrou grillé & olives & tomates péyi **18€**

Ouassous grillés au beurre épicé & jus réduit **18€**

Grosses crevettes péyi **20€**

Palourdes péyi & ail & vin blanc & persil **18€**

Viande à la braise

Côte de Bœuf charolaise 1Kg **70€**

Entrecôte d'environ 500g **38€**

Magret grillé **23€**

Confit de canard maison grillé **18€**

Blanquette du moment **16€**

Côtelettes d'agneau grillés **18€**

Sauce poivre ou Sauce roquefort inclus

Végétal

Pomme frites fraîches **6€**

Purée de carottes aux épices **6€**

Champignon péyi **6€**

Galettes de riz croustillante **6€**

Dessert

Ile flottante 100% vanille et amandes caramélisées **6€**

Finger chocolat passion **6€**

Choux chantilly au caramel salé **6€**

Tarte au citron déstructurée **8€**