

A TABLE

Nos caprices à partager

Artichaut « Camu » vinaigrette	16 €
Assiette de jambon ibérique, bruschetta	21 €
La boîte de sardine « Millésimée »	19 €

Nos entrées

Asperges blanches à la flamande	22 €
Ceviche de dorade, leche de tigre, oignons rouges et citron vert	18 €
Mille-feuille de chair de crabe et avocats, crème aigre au citron vert	21 €
Les 6 escargots en coquille, beurre persillé	15 €
Croquettes chicons gratins, mayonnaise tartufata	14 €

Nos plats

La pièce du boucher, frites maison, sauce poivre	26 €
La côte à l'os (2cvts) origine Ecosse, frites maison, salades et 3 sauces	69 €
Américain maison, frites, salades	23 €
Dos de cabillaud rôti sur peau, asperges vertes, sauce vin blanc et avruga, persil	32 €
Les anguilles au vert, frites	34 €
Suggestion ; Mi-cuit de thon rouge en croute de sésame, légumes croquants au curry vert, émulsion de lait de coco, riz parfumé à l'huile de sésame	35 €

Nos desserts

Dame blanche, glace vanille, chantilly maison et chocolat chaud*	10 €
Brownies aux noisettes, glace caramel beurre salé, chantilly*	9 €
Trio de sorbet (fraise, citron, ananas-gingembre)	10 €
Brioche perdue, caramel beurre salé, fruits de saison	10 €
Tarte tatin « Brian Joyeu » et sa glace vanille	14 €

*Toutes nos glaces viennent de Chez Gaston

