La carte

Nos caprices àpartager

Assiette de jambon ibérique, bruschetta	23 €
La boite de sardines « Millésimées 2022 »	19 €
Saint Marcelin au four et ses toasts	13 €

Nos entrées

Les croquettes aux crevettes grise maison.	21 €
Nobashis en tempura, mayo wasabi	19 €
Escargots de Warnant, beurre ail, fines herbes	20 €
Foie gras de canard cuit au torchon, brioche	25 €
Carpaccio de Saint Jacques, huile de noix noisettes	21 €
Noix de Saint Jacques, rôti crème topinambour au beurre blanc	24 €

Nos plats

Américain maison, frites, salade	24 €
La pièce du boucher, sauce poivre, frites et salade.	27 €
La côte à l'os (2cvts), frites maison, salade et 3 sauces	79 €
Les anguilles au vert, frites.	38 €
Darne de turbot, sauce béarnaise, frites, salades	39 €
Végé: Risotto de champignons, émulsion de parmesan	22 €

Suggestions:

Poulpe grillé, piquillos, riz noir et émulsion de chorizo	30 €
Predreau rôti, légumes d'automne, sauce gibier	34 €

Nos desserts

Dame blanche, glace vanille, chantilly maison et chocolat chaud	10 €
Brownies aux noisettes «maison » , glace caramel beurre salé	9 €
Trio de sorbets	12 €
Brioche perdue, fruits de saison	10 €
Tarte tatin « Brian Joyeu » et sa glace vanille	14 €
Saint Marcelin au four	13 €
Poire pochée, coulis de chocolat et chantilly	10 €
Clémentines, sirop cointreau, glace au chocolat	12