



## **LES ENTREES**

### ***Végétarien***

Crème d'endives, pommes de terre et échalotes frites

Tartelette aux légumes de Provence

Tartare de fenouil, pomme, feta et noix

### ***De la Mer***

Tartare de gambas, salade d'asperges, vinaigrette à la truffe

Saint-Jacques rôties au beurre de cerfeuil et salsifis

Tartare de bar, gelée de tomates au basilic

6 huîtres Gillardeaux, n°3

Salade de poulpe, pomme de terre, betterave et pomme

Nos croquettes de crevettes grises

Salade de King crabe au basilic, tomates cerises et noix de cajou

### ***De la Terre***

Foie gras poêlé sur toast de pain d'épice, confiture d'oignons rouge et salade

Le jambon de Nassogne, gorgonzola et poire cuite au vin

Vitello Tonnato

Salade d'endives, mâche, magret de canard fumé et copeaux de foie gras de canard

## **ACCOMPAGNEMENTS**

Salade verte

Bouquetière de légumes de saison

Portion de frites fraîches

Portion de frites fraîches à la truffe

Pâtes fraîches à l'huile d'olive

## LES PLATS

### *Végétarien*

Risotto à la truffe noire melanosporum

Rigatoni à la vodka, tomates, crème de coco et parmesan

Penne aux aubergines et basilic

### *De la Mer*

Salade de King crabe, cœur de saumon, fenouil et pomme verte

Burger de King crabe, concombres, tomates, sauce au yaourt à l'aneth

Linguines aux rougets et olives

Spaghetti aux vongoles

Solette Meunière, frites fraîches et salade de jeunes pousses

1 pièce +- 220g

2 pièce +- 440g

Rôti de lotte, salade de fenouil, oignons rouges grillés, tomates cerises et coppa

Turbotin grillé au citron et poivre vert, salade fraîcheur d'avocat et crabe

Cabillaud rôti aux salsifis, beurre Nantais et citron

Poulpe grillé, pommes de terre aux artichauts, sauce vierge au thym et olives

Bar entier en croûte de sel, légumes du marché 2 couverts (30 minutes)

### *De la Terre*

Entrecôte de l'Aubrac (France) grillée sauce béarnaise, salade mixte et frites fraîches

Carré d'agneau rôti, crème de poivron rouge, ail confit

Tartare de bœuf, coupé au couteau, cru ou aller-retour frites fraîches et salade de mesclun

Filet mignon de veau aux morilles

Noix de ris de veau au gingembre, petits oignons et radis roses

Pigeon rôti au Thym, légumes de saison, pomme dauphine

Double entrecôte grillée, sauce béarnaise, légumes du marché et pommes frites, 2 couverts

Côte de veau, échalotes confites, pommes grenailles sautées

Filet pur, sauce à la truffe et champignons sautés