

Les Entrées

Salade de betteraves anciennes vinaigrette aux épices, copeaux de chèvre	10 €
Poêlée d'Escargots et champignons forestier, beurre d'ail et persil	15 €
Tartare de gambas et écrevisses au Yuzu, avocat et Avruga	16 €
Cœur de Saumon mariné tranché épais, pomme « charlotte » tiède, crème à l'aneth et raifort	14 €
Ravioles de langoustines au gingembre, minestrone de légumes au basilic	19 €
Jambon de Parme affiné 24 mois / burrata à l'huile d'olive	15 €
Foie gras de canard mi-cuit maison du « domaine de Lanvaux », pains aux fruits secs	

Les Huitres et l'Océan

Selon arrivage	
Pensez à composer vous-même votre plateau de fruits de mer :	
Bouquet de crevettes roses de Madagascar .10 € Crevettes grises la portion	10 €
La portion de bulots (rouille et mayonnaise maison)	10 €
Les 6 Fines de Claire de Marennes d'Oléron n° 3	18 €
Les 6 Spéciales Papillon « Gillardeau » d'Oléron n°5	24 €
Les 6 huitres « Perle Impératrice » du Cap Ferret n° 3	27 €
Les 6 huitres spéciales « Gillardeau » n°2	30 €
Plateau de dégustation pour deux : 4 Papillons, 4 Perles Impératrices,	
4 fines de claire, crevettes roses, crevettes grises et bulots	48 €

Côté Seine

Wok de légumes de saison aux graines de sésames, sauce soja	
Gratin de macaroni, riquette/ parmesan ou jambon Rostello.	
Tartare de bœuf préparé par nos soins au choix :	
Traditionnel ou Poêlé « aller-retour », frites maison et salade mesclun	21 €

Les Poissons

Linguines aux coques, beurre d'ail et persil, jus marinère	26 €
Cabillaud rôti au pistou, pommes purée, salsa de condiments	27 €
Noix de Saint Jacques de Bretagne, pilaf de riz vénéré et pousses d'épinards	33 €
Filet de Bar rôti, endives meunières jus d'agrumes	
Thon mi-cuit au foie gras poêlé, étuvée de poireaux, jus balsamique	29 €

Les Viandes

Choucroute Royale, charcuterie artisanale	25 €
Noisette de Veau de lait, pommes écrasées et champignons	26 €
Entrecôte de bœuf de « Black Angus » sauce béarnaise, gratin dauphinois et haricots verts	39 €
Cœur de rumsteak « Rouge des Prés » sauce au poivre, pommes de Noirmoutier sautées	24 €
Souris d'agneau confite 7 heures, purée de potimarron	26 €
Canard de Vendée rôti en deux cuissons, mousseline de céleri, condiment à la mûre	27 €

"Les plats 'faits maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts."

Prix Net TTC TVA 10% en euros service compris.

Supplément de Garniture : 4 euros

Les Fromages

Assortiment de fromages affinés, salade mesclun	12 €
Saint Marcellin affiné, salade verte	11 €

Les Desserts

Baba au rhum et clémentines, crème fouettée à la vanille	11 €
Cheese-cake sablé Breton, mangue et fruits de la passion	10 €
Moelleux au chocolat « Valrhona », glace vanille	12 €
Brioche pain perdu, caramel laitier	11 €
Tarte fine aux pommes caramélisées, glace vanille	11 €
Eclair caramel, et fleur de sel	11 €
Mont Blanc, crème et éclats de marrons, meringue	11 €
Café gourmand du Petit Poucet	10 €
Pavlova aux fruits frais de saison, crème citron	12 €

Les Glaces et Sorbets

Fabrication artisanale, 3 parfums au choix	12 €
Vanille, Chocolat, Poire, Framboise, Pistache, Café, Marron Glacé, Citron jaune, Mangue, Noix de coco, Rhum raisin, Caramel Salé, Mandarine, Cassis, Bulgare.	
Café Liégeois, glace café expresso, chantilly, grains de cafés chocolat	12 €
Colonel, sorbet citron arrosé de vodka	14 €
Prince William, sorbet poire arrosé d'eau de vie à la poire	14 €

17 € Menu 26€ (Le Midi)

20 € Du Lundi au Vendredi

Entrée + Plat

Ou

Plat+ Dessert

29 €

Menu 34€

(Soir, week-end et jours fériés)

Entrée + Plat

&

Dessert

Entrées

Marbré de volaille et foie gras, lentilles vertes du Puy
Emincé de saumon, crémeux d'avocat vinaigre de mangue
Velouté à la châtaigne, émulsion au thym

Plats

Suprême de pintade rôti, pomme charlotte écrasée légumes d'antan
Filet de daurade royale, risotto crémeux au parmesan, jus de roquette

Desserts

Crumble pommes et coings au miel d'acacias
Buche de Noel au chocolat et marron

Menu pour les PETITS...POUCET (jusqu'à 12 ans servi le week-end) 12€

Escalope de volaille, steak haché de bœuf ou filet de poisson du jour

Garniture au choix avec un dessert (glace surprise ou churros)

Nos menus étant vendus au prix le plus juste, il n'est pas possible d'y faire de changements