

LES FOUS DE L'ÎLE

Entrées

ARTICHAUT - 13€

ESPUMA DE PEDRO XIMENEZ, OIGNONS FRITS, SUMAC

TERRINE MAISON - 12€

DE LAPIN, GELEE D'ESTRAGON, CONDIMENT MOUTARDE

ASPERGES BLANCHES - 17€

CERFEUIL CITRON

OEUF MOLLET - 11€

FRITS, FONDUE DE POIREAUX, BOUILLON DE POT AU FEU

DORADE ROYALE - 14€

TAILLÉE A CRU, SAUCE PASSION CITRON VERT, CÉBETTES

Plats

PALERON DE VEAU - 28€

GNOCCHIS DE POMME DE TERRE, OLIVES, AIL DES OURS

CARRELET - 26€

ASPERGES BLANCHES & RADIS DE LA MAISON LATOUR, CONDIMENT FANE, RAIFORT

COQUILLETTES, JAMBON, TRUFFE - 28€

COQUILLETTES DE LA MAISON BRIARDINES, JAMBON BLANC

PÊCHE DU JOUR (PRIX SELON COURS DU JOUR)

VARIÉTÉ DE POISSON SELON ARRIVAGE, GARNITURE PRIMAVERA AU BEURRE PERSILLÉ

Desserts

SELECTION DE FROMAGES DE LA MAISON COW - 15€

MAISON COW, SÉLECTION DU MOMENT

POMME - 11€

CREME CRUE FERMIERE, CRUMBLE

MAISON BERTHILLON - 8€

GLACES & SORBETS SELECTION DE PARFUM DU MOMENT (2 BOULES AUX CHOIX)

ROCHER - 14€

SPHÈRE DE CHOCOLAT NOIR, GANACHE CHOCOLAT BLANC ET COEUR PRALINÉ NOISETTES

CAKE AU CITRON - 10€

GLACE MAISON YAOURT, MIEL

CRÈME BRÛLÉE - 12€

À LA VANILLE DE MADAGASCAR

À PARTAGER

SAUCISSON A LA TRUFFE DE LA MAISON MONTALET- 12€

HOUMOUS, PAIN JÉRUSALEM MAISON - 9€

CHARCUTERIE IBÉRIQUE - 15€

PIECES DE BOEUF ANGUS :

CÔTE DE BOEUF => 119€

FILET DE BOEUF => 45 €

ENTRECÔTE DE BŒUF => 35€

FAUX-FILET DE BOEUF => 35€

ONGLET DE BOEUF => 29€

SERVIES AVEC DES FRITES MAISON, SUCRINE & UNE SAUCE BÉARNAISE

