

LES FOUS DE L'ÎLE

ENTRÉES

CÉLERI RÉMOULADE • Céleri, moutarde à l'ancienne et vinaigre de Xérès **9€**

OEUF EN MEURETTE • Oignons grelot, champignons et poitrine fumée **9€**

VELOUTÉ • Parmentier, fondue de poireaux et huile de cerfeuil **11€**

CAMEMBERT D'ISIGNY RÔTI • Miel, sarriette & ail rôti **12€**

TRUITE • Gravlax, pommes grenailles vapeur & oignons pickles, vinaigrette moutarde **9,5€**

HUÎTRES • Tarbouriech & beurre noisette à la ciboulette **15€**

PÂTÉ EN CROÛTE • Porc & volaille, piment d'Espelette & pickles **11€**

SAUCISSON • À la truffe de la Maison Montallet **12€**

OS À MËLLE • Croûte de persil **12€**

PLATS

VOLAILLE • Cuisse de volaille désossée cuite à plat, purée de topinambours caramélisées, topinambours rôtis, huile d'estragon **26€**

POITRINE DE COCHON • Chicharrón, patate douce **27€**

AIGLEFIN • Purée de panais, panais rôtis, salicorne et beurre blanc **25€**

RUMSTEACK 26€

FOIE DE VEAU 28€

FAUX FILET 30€

1 garniture au choix : **LÉGUMES DE SAISON** ou **POMMES PONT NEUF** ou **TOMBÉE**

D'ÉPINARDS ET BEURRE NOISETTE Garniture supplémentaire 8€

1 sauce au choix : **POIVRE** ou **ÉCHALOTE**

À PARTAGER À 2 OU PAS

MAGRET DE CANARD • Rôti, pommes de terre grenailles & coing **65€**

DESSERTS

FROMAGES • de la Maison Cow **15€**

COOKIE • Servi tiède, pépites de chocolat & glace au lait maison **10€**

PROFITEROLE • Glace maison vanille, sauce chocolat de la Maison Nicolas Berger **13€**

PAIN PERDU • Caramel au beurre salé, glace vanille maison **10€**

POIRE BOURDALOUE • Crème amande **12€**

GLACE • Glaces & sorbets - Maison Berthillon - 2 boules aux choix **8€**

Nos viandes proviennent de France et d'Irlande, n'hésitez pas à nous demander pour encore plus de détails !

Nos viandes proviennent de France et d'Irlande, n'hésitez pas à nous demander pour encore plus de détails !