

Annette

D Î N E R

Betteraves cuites & crues, burrata, vinaigrette truffe	18€
Foie gras des Landes mi-cuit, condiment fruits secs	25€
Poireaux fondants, vinaigrette moutarde, mimosa	16€
Pâté en croûte de caille aux fruits secs <i>Arnaud Nicolas</i>	24€
Daurade marinée, agrumes & poivre timut	17€
Œufs bio en meurette, gagnant du Championnat du Monde 2020	19€
Saumon fumé écossais <i>Moulin du Couvent</i>	22€
Six huîtres spéciales Marie Morgane n°3	26€
Petit épeautre & artichaut poivrade en cocotte, truffe v.	24€
Merlan de ligne frit, sauce tartare, pomme purée	27€
Coquille Saint-Jacques de Normandie, trompettes & butternut	28€
Poitrine de cochon fondante, jus à la graine de moutarde	26€
Tartare de bœuf au couteau à la "Grande Brasserie"	24€
Belle entrecôte de race aux poivres, pommes allumettes	36€
Coquillettes jambon de Paris, Comté & truffe noire	24€
Volaille fermière rôtie au jus & pomme purée, à partager pour 2 pers.	28€/pers
Pommes allumettes / haricots verts / mesclun	7€
Sélection de fromages de la <i>Maison Barthélémy</i>	16€
Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar	12€
Pommes Royal Gala rôties, au jus de grenade v.	14€
Mousse au chocolat <i>Nicolas Berger</i>	14€
Le fameux éclair au chocolat de la maison <i>Hugo & Victor</i>	14€
Glaces & sorbets <i>Le Bac à Glaces</i>	12€