

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€ |