

LES PREMIERS PLATS

Foie gras de canard du sud-ouest, chutney aux figues, pain aux fruits confits 19€

Tataki de thon rouge mariné au yakitori, coulis d'agrumes, jeunes pousses 19 €

Foie gras de canards poêlés aux fruits de saison, caramel de porto 23€

Homard décortiqué, ratte du Touquet, morilles, jus de homard ½ 22€ entier 39€

Fricassé de grenouilles fraîches au beurre salé, coulis d'herbes 28€

Raviole de langoustines fraîches, tomate confite, émulsion au basilic 18€

Carpaccio de dorade royale à la carotte passion 18€

Les seconds plats

Bohémienne de filet de rouget au thym citron, tartine au beurre d'anchois 20€

La sole meunière de nos côtes, pommes vapeur 29€

Pavé de turbot poêlé, riz vénéré aux coques, émulsion safranée 33€

Gambas marinées au gingembre et citron vert, ravioles de poivrons coulis de tomate au piment de Cayenne 20€

Ris de veau braisé, girolles de saison, fèves fraîches, jus gouteux 32€

Carré d'agneau du limousin, petits légumes farci, jus au romarin 30€

Tagliata de faux filet, roquette, copeaux de parmesan jus tranché frites soufflées 22€

Magret de canard aux cerises, fregola cuite comme un risotto

20€

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES 9€

MENU EXPRESS DU CHAT 30€ TTC

Servi du mardi au vendredi au déjeuner (hors jours fériés)

L'amuse bouche

<<<

Entrée du jour

<<<<

1 Plat à choisir dans le menu a 38€

<<<

1 Dessert à choisir dans le menu a 38€

1 Verre de vin ou eau minérale café mignardises

MENU 38€

Amuse bouche

<<<<<

Terrine de foie gras « maison », chutney aux figues, brioche toastée ou

6 huitres fines de claires et leur pain bis ou

Tataki de thon rouge mariné au yakitori, coulis d'agrumes, jeunes pousses ou

Raviole de langoustine, tomate confite, émulsion au basilic ou

Carpaccio de dorade royale à la carotte passion

<<<<<

Magret de canard aux cerises, fregola cuite comme un risotto ou

Bohémienne de filet de rouget au thym citron, tartine au beurre d'anchois ou

*Tagliata de faux filet de bœuf, copeaux de parmesan, jus
tranché, frites soufflées ou
Gambas mariné au gingembre et citron vert, raviole de
poivrons, coulis de tomate au piment de Cayenne ou
Filet de dorade royale, écrasée de pomme de terre à l'huile
d'olive et basilic*

<<<<<

*Fraises au citron façon tiramisu ou
Croquant au nutella framboises fraîches coulis fruits rouges
ou
Carpaccio d'ananas au muscat de Rivesaltes ou
L'assiette de fromages*

<<<<<

Menu 59€

Amuse bouche

<<<<<

*Fricassé de grenouilles fraîches au beurre salé, coulis
d'herbes ou
½ Homard décortiqué pomme de terre ratte, morilles, jus de
homard ou
Foie gras poêlé aux fruits de saison, caramel au porto*

<<<<<

*Turbot, riz vénéré, coques poêlés et émulsion safrané ou
Carré d'agneau du limousin, petits légumes farci, jus au
romarin ou*

*Ris de veau braisé girolles de saison, fèves fraîches, jus
gouteux*

<<<<<

Verrine fraîcheur

<<<<

*Millefeuille croustillant crème légère a la vanille de tahiti
framboises fraîches, coulis de framboise ou
Soupe de mangue et fruits de saison, glace et tuile croquante
ou*

Café gourmand

<<<

Mignardises