

MENU FÊTES DES MÈRES 59€

AMUSE BOUCHE DU MOMENT

<<<<<

FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE SAISON, PAIN AUX FRUITS

<<<<

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES A L'HUILE D'OLIVE VANILLE

OU

RISOTTO CRÈMEUX AUX ASPERGES DE SAISON ET GAMBAS

<<<<

*FILET BŒUF FAÇON WELLINGTON (FARCI AU FOIE GRAS) POÊLÉE DE
LÉGUMES PRÉSENTANCIERS, SAUCE MORILLES*

OU

*PÂVE DE CABILLAUD EN ÉCALLES DE POMME DE TERRE, PURÉE DE
PETITS POIS SAUCE CRESSON*

<<<<<

*POMME LAQUÉE AUX FRUITS EXOTIQUES MOUSSE VANILLE, CRÈMEUX
COCO, FRUITS DE PASSION*

<<<<

MIGNARDISES

<<<<

FRUITS DE MER

PLATEAUX DE FRUITS DE MER :

12 HUITRES BULOTS
CREVETTES ROYALES, CREVETTES GRISES
1 TOURTEAU, 2 LANGOUSTINES
2 PALOURDES BIGORNEAUX 55€

LE PLATEAU DE CRUSTACES :

½ HOMARD ½ TOURTEAUX
4 LANGOUSTINES CREVETTES ROYALES
CREVETTES GRISES 6 BULOTS 53€

L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER ;

6 HUITRES
4 CREVETTES ROYALES 5 BULOTS
1 LANGOUSTINE 2 ANDES 2 PALOURDE 25€

½ HOMARD MAYONNAISE 22€

LANGOUSTINES MAYONNAISE LES 6 20€

CREVETTES ROYALES 250GRS 28€

TOURTEAUX MAYONNAISE 20€

LES 6 FINES DE CLAIRES N° 3 12€

LES SPÉCIALES N° 3 14€

DESSERTS

TARTE AUX FRAISES, CRÈME PÂTISSIER 8€

ENTREMET CHOCOLAT 8€

SOUPE DE FRUITS FRAIS À LA MENTHE ET AUX OLIVES CONFITES 8€

VENTES À EMPORTER

DU MARDI MIDI AU DIMANCHE MIDI
DE 11H À 17H45

<<<>>>

FOIE GRAS CHUTNEY AUX FRUITS DE SAISON 13€

GROSSES ASPERGES BLANCHES, SAUCE MOUSSELINE, ŒUFS DURS
CRUMBEL DE PARMESAN 13€

CROUSTILLANT DE LANGOUSTINES PETITE SALADE PRINTANIÈRE 18€

L'ASSIETTE DE JAMBON DE PARME ET SON MELON
FEUILLE DE MENTHE 15€

NAVARIN DE HOMARD, MORILLES, PETITS LEGUMES, SAUCE CRUSTACES 20€

« VITELLO TONNE » FINES TRANCHE DE VEAU CUITES DANS
UN BOUILLON PARFUMÉ SAUCE AU THON ET CAPRES 14€

TARTARE DE THON SAVEURS ASIATIQUES GUACAMOLE 18€

RISOTTO AUX ASPERGES DE PRINTEMPS 15€

<<<>>>

BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE AUX PETITS POIS ET CHAMPIGNONS
PURÉE DE PETITS POIS 14€

VOL AU VENT BOURGEOIS (QUENELLES MAISON, FILET DE POULET FERMIER
CHAMPIGNONS DE PARIS, ÉCREVISSÉS) SAUCE ONCTUEUSE 15€

RIS DE VEAU BRAISÉ, MÉLI MÉLO DE LEGUMES, SAUCE MORILLE 32€

PETITE BOUILLABAISSÉ DE LOTTE ET CABILLAUD, ROUILLE TOAST
PERSILLE 19€

BROCHETTES DE GAMBAS POÉLÉES LEGUMES COUSCOUS 19€

TAGLIATA DE FAUX FILET ARGENTIN, POIVRONADE ET ROQUETTE 16€

PAPILLOTE DE CABILLAUD, JULIENNE DE LEGUMES BEURRE ANISE 18€

!NOUVEAU !

Le chat noir vous propose son brunch à emporter ou à livrer

Pour une matinée douce et gourmande, rien de tel pour vous faire plaisir

49€ /pers

Disponible le samedi et le dimanche
de 10h à 14h.

Pensez à commander la veille au
plus tard.

Assortiment de charcuterie (découpée par nos soins), morceaux de fromages, tartine saumon avocat, œufs brouillés, pancakes, brioche perdue, assortiment de poissons et fruits de mer, foie gras, viennoiseries, cornflakes, fromage frais, fruits secs et fruits frais. Jus de fruits, confitures, miel, pâte à tartiner, beurre.

Il est bien évidemment possible de s'adapter à vos allergies et habitudes alimentaires, n'hésitez pas à nous contacter !

