

APÉRÔ

Collection Privée - Jambon cru "mangalitza" affiné 32 mois
(50gr) 15

LA RÔTISSERIE

Les Rôtisseries sont les plats signatures de notre restaurant, nous mettons en avant la qualité de nos producteurs engagés.

Pour 4 pers.Max / Prix pour la pièce

Poulet Fermier "Princes de Dombes" Label Rouge - 1,5kg
Cuit à la rôtissoire - Sauce Poulette & Morilles au jus
Pommes Dauphines & saladier 70

Boeuf d'Exception - Affinée ici & sélectionné par G.Verdin
purée de pomme de terre "La Barate"
Os à Moelle - condiments Etxekoa & salade du jardin

"Normande - pure race"- age 5 ans - Affinée 60 jours

Côte - 1.3, 1.4, 1.5, 1.8 98/kg

Faux filet - 1.1, 1.2 "

T-Bone - 1.0, 1.2, 1.3, 1.6 118/kg

"Normande - pure race"- age 9 ans - Affinée 30 jours

Côte - 1.1, 1.3, 1.6 98/kg

Faux filet - 1.1, 1.3 "

T-Bone - 0.9, 1.0, 1.6 118/kg

ENTRÉES

Tartare de Bœuf - garum d'anchois
pat & chou rave au vinaigre 18

Palette **légumière** du Jardin d'Eric Roy
tamarin & bouton de rose 17

Ballotine de **Lapin** de la ferme du Pré Paillard
foie gras - pistaches & dattes mazafati 18

Thon rouge de ligne "ikéjime" de Méditerranée
servi cru, rhubarbe & umeboshi 20
supp.+4€ sur la formule

PLATS

Lieu Jaune de Ligne
vert de blette - shiitaké & gingembre - Champagne-yuzu 30

Agneau Laiton de Clavisy
artichauts de Sylvain.E & anchoïade 28

Lotte de Noirmoutier
sauce Dolce Forte - Aubergine & tériyaki 29

COMTÉ DE 38 MOIS 14

DESSERTS ARTISANAUX - MICKAËL LIGEY 14

Triple C

Fraises & basilic

Mangue & Coco

Framboisier

FORMULE  ENTRÉE-PLAT-DESSERT 56

HORS "LA RÔTISSERIE"