

La Carte



Les Entrées

Oeuf parfait, déclinaison de champignons, écume au romarin

(Oeuf - gluten - lactose)

16 €

Emietté de crabe, farandole de légumes, croûtons

(Crustacés - gluten)

20 €

Raviole de Saint-Jacques, crémeux de lomo ibérique, réduction de corail

(Mollusque - lactose - gluten - sulfite - oeuf)

26 €

Foie gras de canard mi-cuit, compotée de fruits du moment, toast brioché

(Gluten - lactose - sulfite)

26 €

Maison Sturia - le savoir-faire du caviar français

Sélection de caviar Oscietre aux saveurs iodées, lactées et huile d'olive

85 € les 30 gr

Les Plats

Une envie végétarienne ?

Risotto d'épeautre aux champignons

(Gluten - lactose)

24 €

Filet de loup de Méditerranée, chou-fleur rôti, fumet safrané

(Poisson - lactose)

26 €

Dos de cabillaud nacré, beurre blanc au vin jaune et œuf de cabillaud,
palet de risotto parmesan fritt, fenouil braisé

(Poisson - lactose - sulfite)

28 €

Filet de canette du Gers, jus réduit au cassis, butternuts

(Lactose - sulfite)

26 €

Filet de bœuf, pressé de pomme de terre fritt, sauce béarnaise

(Lactose - gluten - sulfite)

38 €

Les Fromages

Sélection de fromages affinés avec ses condiments

(Lactose - fruits à coque)

19 €

Les Desserts

Mille-feuille, caramel au beurre salé

(Œufs - lactose - gluten - fruits à coque)

12 €

Ananas rôti, sorbet ananas

(Gluten)

12 €

Royale chocolat praliné, glace chocolat

(Lactose - gluten - œuf - fruits à coque)

14 €

Les 4 citrons,

mousse légère au yuzu, crumble au citron vert, sorbet au citron jaune, combawa

(Lactose - gluten - œuf - fruits à coque)

16 €

Menu Enfant 15 €

Plat

Tenders de poulet maison et purée de pomme de terre

Dessert

2 Boules de glace au choix

Boissons

Sirop, Diabolo ou Jus de fruits