

MENU

La Cave à Fromages



Saint-Marcellin	6 €
Comté extra vieux 26 mois AOP	8 €

Le Comptoir Sucré



Compote de pommes maison	5 €
Sorbet poire maison à la liqueur Jacoulot	6 €
Baba au rhum arrosé	8 €
Cœur coulant au chocolat	6 €

Les plats sur commande

Minimum 48 heures à l'avance

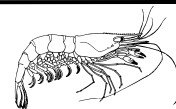
Cochon de lait farci	Sur demande
Pâté en croute maison	Sur demande
Gigot d'agneau de 7 heures	180 - 260 €
Côte de bœuf maturée	dès 130 €/ kg
Bar ou dorade royale en croute de sel	Sur demande

À VOS
AGENDAS

Vendredi 26 avril
Soirée grenouilles

Vendredi 17 mai
Matinée Mâchon

La Carte des Entrées



Terrine de porc maison	10 €
Tartare de filet de bœuf charolais au couteau	16 €
Gravlax de saumon maison, crème de coriandre	12 €
Tartare de saumon façon thaï	12 €
Tartare de Gambero Rosso (gambas) passion, pamplemousse, coriandre	18 €
Bisque de Gambero Rosso, crevettes roses sautées	15 €
Ecume d'oursin, langue d'oursin, asperges sauvages, pignons de pin	14 €

Le Banc de l'Ecailler



	x 6	x 12
Huîtres		
Fine de Claire N°3, Domaine les Grandes Roches	12 €	22 €
Spéciale Isigny N°3 "La Précieuse"	15 €	27 €
Spéciale Ostra Regal N°3, Famille Boutrais	21 €	39 €

Crustacés

Crevettes roses x5 & mayonnaise maison	12 €
Homard entier 1 kg, mayonnaise maison (2-4 pers.)	140 €

La Carte des Plats



La Pièce du Boucher

Rigatoni, pesto maison à l'ail des ours, speck d'Ampezzo	21 €
Entrecôte de bœuf, sauce au poivre, frites maison	26 €
Filet de bœuf charolais, sauce morilles, frites maison	35 €
Travers de porc régional caramélisé, frites maison	22 €

Le Retour de Pêche

Grenouilles fraîches en persillade, frites maison	39 €
Filet de bar corse, beurre blanc maison aux herbes fraîches	36 €

Cuisine à partager

Poule au pot fermière aux légumes du marché (dès 2 pers.)	60 €
Cordon bleu géant à partager, frites maison (6/8 pers.)	160 €