

LES ENTRÉES

 Courge butternut rôtie au romarin et feta de Memmos 15€

Pâté en croute de volaille et anguille fumée à l'estragon et ses pickles 22€



Tartare de saumon, huître et bar relevé au gingembre et citron 22€ 160 Kcal

Crudo de noix de Saint Jacques au citron vert et avocat 25€

Oeuf mimosa de « Mamie Constant » 16€

LES PLATS

Volaille jaune rôtie, pommes fondantes au barbecue, oignon caramélisé et sucrose 35€

 Jeunes légumes du moment cuisinés en cocotte 24€

 Bar parfumé au poivre de Timut, coques en marinières et jeunes pousses d'épinards 38€

Filet de bœuf de nos régions, champignons de Paris farcis parfumés à l'estragon et pommes fondantes 38€

Ravioles de langoustines, mousseline d'artichauts et coulis de crustacés 36€

Paleron de veau cuit doucement à la moutarde et noisettes, poêlée de champignons 34€

Dos de cabillaud « poivre et sel », choux fleur rôti au curry 34€

LES DESSERTS

Poire fondante à la vanille de Tahiti, chocolat Komuntu et sarrasin comme un « Riz au lait » 14€



Le citron meringué à ma façon, sorbet aux herbes fraîches 13€

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 14€

Crèmeux gianduja parfumé à la fève de Tonka et copeaux de noisettes fraîches 13€

Tarte des demoiselles Tatin, crème crue de la ferme du Wern 14€

 Les Fromages de nos régions 20€

La Formule déjeuner aux Cocottes

Entrée du jour / Plat du jour ou Plat du jour / Dessert du jour 38€

Entrée du jour / Plat du jour / Dessert du jour 43€

*Tous nos fruits et légumes crus sont issus d'une agriculture biologique
Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France*



Plats DE-LIGHT : un maximum de plaisir un minimum de calories

 Végétarien