Entrées

HUÎTRES FRAÎCHES - 6un /12un - P.M.
Variété selon l'arrivage et prix du marché

ARANCINI - 14
Champignons crabes, mozzarella, émulsion aux olives, pickles d'oignons rouges

BOEUF - 19
Tartare, duxelles de champignons, émulsion au miso, champignons marinés, crème sûre, pain au levain

RAVIOLO - 17
Mascarpone, topinambour, matsutake, consommé de volaille, sauge frite, fromage foin-de-grèves

THON JAUNE - 21
Crudo, orange sanguine, coriandre, radis, fenouil

HUÎTRES GRILLÉES - (4/18)
Garniture de saison

À Côtés

PAIN & BEURRE - 6
Pain artisanal fait à la main

FRITES MAISON - 12
Ciboulette, parmigiano reggiano, ail

VERDURE - 12
Laitue, croûtons, fromage, radis, tomates

LÉGUMES DE SAISON - 15
Accompagnement de légumes rôties

FOIE GRAS - 19
Poêlé

: SANS GLUTEN

Plats

GNOCCHIS - 36
Gnocchis, sauce à l'ail noir, parmigiano reggiano, topinambour rôti, champignons, ricotta

BOEUF - 39
Steak, frites maison

PÊCHE DU MOMENT - 39
Garnitures selon la saison

CERF - 48
En croûte d'herbe, chou-fleur, purée de carottes, jus d'estragon

PINTADE - 42
Cuisse rôtie, aligot au fromage Louis d'or, brocolettes, maitakes, sauce aux prunes

CARTE CACHÉE - 95
Menu à l'aveugle 6 services

: SANS GLUTEN

Desserts

BLEUET - 11
Cheesecake au mélilot, compotée de bleuets, yogourt glacé à la violette, crumble

CHOCOLAT - 15
Crémeux, biscuit sablé,
gel de framboise à la rose, chantilly à la vanille

POMME - 11
Tarte tatin, sablé breton, sarrasin soufflé, glace à la crème fraîche et au foin

BACON - 9
Shooter classique du Buck, whiskey Coureur des Bois, bacon fumé maison laqué à l'érable