

Les Entrées

<i>*Vichyssoise Glacée au Concombre</i>	15€
<i>*Les Classiques Croquettes aux Crevettes Grises Maison, Persil frit et Condiment de Citron</i>	16€
<i>*Gravelax de Truite Saumonée, Salade croquante de Céleri-Rave, Pommes Granny-Smith au Raifort et Persinette</i>	17€
<i>*Feuillantine de Crabe et Guacamole, Asperges Thai, Pimprenelle, Chutney de Granny Smith et Toffee au Curry</i>	18€
<i>*Terrine de Foie d'Oie Maison aux Morilles et Artichauts, Compression d'Asperges et Caramel au Banuyls</i>	20€

Les Plats

<i>*Magret de Canard, Tartelette Fine aux Abricots Confits, Mousse de Rave et Asperges Sauvages, Jus à la Kriek</i>	26€
<i>*Cabillaud cuit Basse Température, Beurre Blanc aux Morilles et Petits Fumés, Asperges Vertes en Habit de Colonata</i>	27€
<i>*Filet de Bar, Palourdes, Chorizo, Coriandre et Emulsion De Céleri Safrané</i>	28€
<i>*Filet Pur de Bœuf Façon Rossini, Rattes et Légumes du Moment, Jus Truffé</i>	32€

Les Viandes Rouges Irlandaises

Toutes nos viandes sont accompagnées de Frites Fraîches Maison cuites à la Graisse de Bœuf ainsi que d'une Salade Fraicheur.

<i>*L'entrecôte (Sauce Béarnaise, Poivre Concassé ou Beurre Truffé)</i>	26€
<i>*Le Filet Pur (Sauce Béarnaise, Poivre Concassé ou Beurre Truffé)</i>	29€

Notre Menu du Marché

30€

*Poêlée d'Asperges, Œufs de Caille,
Truite façon Gravelax et Raïfort*

*Filet de Mulet, Beignet de Calamars,
Jus de Céleri Safrané et Pommes Grenailles aux Olives*

*Sablé Breton, Fraïse, Rhubarbe et Glace Maison
à la Cassonade*

Notre Menu Coup de Cœur

45€

*Terrine de Foie d'Oie Maison aux Morilles et Artichauts,
Compression d'Asperges et Caramel au Banuyls*

Vichyssoïse Glacée au Concombre

*Filet de Bar, Palourdes, Chorizo, Coriandre
Et Emulsion de Céleri Safrané*

Ou

*Magret de Canard, Tartelette Fine aux Abricots Confits,
Mousse de Rave et Asperges Sauvages, Jus à la Kriek*

*Gaspacho de Fleurs d'Eglantier et Fruits Rouges
Glace Maison à la Myrtille*



Les Douceurs de la Figuière

<i>*La Classique Dame Blanche</i>	9€
<i>*Moelleux au Chocolat, Glace Maison au Choix</i>	10€
<i>*Crème Brûlée à la Lavande</i>	10€
<i>*Sablé Breton à la Fraîse et à la Rhubarbe, Glace Maison à la Cassonade</i>	10€
<i>*Gaspacho de Fleurs d'Eglantier et Fruits Rouges, Glace Maison à la Myrtille</i>	9€
<i>*Assiette de Fromages Affinés, Petite Salade à l'Huile de Noisettes</i>	12€

Les Digestifs

<i>Irish Coffee</i>	9€
<i>Cognac</i>	8€
<i>Calvados</i>	8€
<i>Armagnac</i>	8€
<i>Grand-Marnier</i>	8€
<i>Grappa</i>	8€
<i>Cointreau</i>	8€
<i>Amaretto</i>	8€
<i>Poire Williams</i>	8€
<i>Framboise Sauvage</i>	8€
<i>Vieille Prune</i>	8€
<i>Marsala</i>	8€
<i>Mandarine Napoléon</i>	8€

Les Purs Malt Whiskies

<i>Macallan (12y)</i>	9€
<i>Balvenie (10y)</i>	9€
<i>Lagavulin (16y)</i>	9€
<i>Glenkinchie (10y)</i>	9€
<i>Glenmorangie</i>	9€
