

LA CARTE D'AUTOMNE

Du lundi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h

À partager ...

La planche de charcuterie	26€
La planche gourmande mixte, assortiment de fromages et charcuterie	28€

Entrées

Poireaux vinaigrette et jaune d'Oeuf confit au miel *	14€
Tartelette feuilletée aux Champignons et Noisettes *	21€
Gateau de Pomme de terre au Foie gras, coulis de Foie gras *	22€
Soupe de Poissons du HR Beach, rouille « maison » et croûtons à l'ail	15€
<i>La version « Plat » de la soupe de Poissons du HR Beach</i>	25€

Plats

Noix de Saint-Jacques poelées, émulsion Yuzu, purée de Panais et Agrumes confits *	31€
Filet de Bar au beurre Noisette citronné à la réglisse, purée de Betterave et raviole de Betterave au mascarpone fumé *	42€
Filet de bœuf Français, Pomme de terre grenailles et Girolles, jus corsé	35€
+ Supplément Rossini (Escalope de Foie gras Français poêlé)	+15€
Homard Européen, beurre Nantais aux épices Cajun et Pommes de terre grenailles * (Selon arrivage)	20€/100g
Potimarrons rôtis, sabayon café, pralin de graines de Courges, réduction balsamique	22€

* Supplément Truffe +15€

Fromage & Desserts

Fromage monté (Coulommiers, Bleu, mascarpone, Raisin, Noix) et chutney de Figues	18€
Travail autour du chocolat fumé au foin, whisky et malt	16€
Vacherin Kiwis, Pommes Granny Smith, Shiso	14€
« Le capuccino à déguster », Agrumes et café	15€
Glace ou sorbet « maison » : 1, 2 ou 3 parfums (n'hésitez pas à demander les parfums du jour)	3€/boule

Compte-tenu du temps de préparation des desserts, il est préférable de les commander en début de repas

Menu Enfant 25€

Poisson du jour OU steak haché (vbf)
 Garniture au choix : frites, légumes OU patates
 Coupe de glaces (2 boules au choix)