

LA CARTE D'HIVER

Du lundi au dimanche de 12h à 11h et de 19h à 22h

Tous nos plats et pâtisseries sont pensés et réalisés par nos chefs

À PARTAGER

La planche de charcuterie	24 €
La planche gourmande : assortiment de fromages et charcuterie	26 €

ENTRÉES

Raviole de Choux et Comté, émulsion à la Chartreuse et vanille	14 €
Foie gras au torchon, réduction de cidre et Chutney de pommes et physalis	25 €
La soupe de poisson du HR Beach, rouille "maison", croutons et tome de brebis râpée	16 €
Notre hareng Pomme à l'huile : <i>légèrement fumé au foin, accompagné de pommes de terre confites de plusieurs pickles et d'une crème légère au œufs de poissons et poivre maceron</i>	16 €

PLATS

Noix de Saint-Jacques poêlées, émulsion Yuzu, purée de Panais et Agrumes de la maison Schaler-Baches confits par nos soins	31 €
Le merlan retour des Indes aux carottes : <i>Filet de merlan snacké, sauce Tikka Massala, purée de carottes, chutney de carottes aux épices douces et achar de carottes et d'ananas au gingembre et piment</i>	26 €
Filet de boeuf Français et son jus corsé, Pommes de terre grenaille, crème d'oignons caramélisés et champignons de saison selon arrivage	33 €
Homard Européen, beurre Nantais aux épices Cajun et Pommes de terre grenaille	20 € / 100 g
Déclinaison autour de la Betterave cuite en croûte de sel, sauce vierge, curd aigre doux de citron Meyer, pralin de noisette peu sucré	24 €

FROMAGE & DESSERTS

Brie truffé du chef et ses poires marinées au vinaigre et épice	18 €
"Le chocolat Liégeois à déguster"	13 €
Vacherin ananas, thé Sencha et Galanga	14 €
Soufflé glacé au Kabosu, gin et Vanille brûlée	15 €
Glace ou sorbet "maison" : 1, 2, ou 3 parfums <i>(N'hésitez pas à demander les parfums du jour)</i>	3€/boule

MENU ENFANT 25 €

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