

LES ENTRÉES

HUÎTRES MARENNES-OLÉRON

MAISON HERCOURT

PAR 6

21€

PAR 12*

32€

FOIE GRAS DE CANARD

MI-CUIT AU TORCHON

COING ET GELÉE

32€

SOUPE ONCTUEUSE DE CRUSTACÉS

TOMATES CONFITES ET COCO

22€

ŒUF BIO PARFAIT

PERSILLADE FORESTIÈRE,

CRÈME DE LARD FUMÉE

27€

TARTARE DE BAR IODÉ

NAGE DE COQUILLAGES AU YUZU

25€

LES PLATS

BLANCS DE TURBOT

DORÉS AUX CHÂTAIGNES TORRÉFIÉES,
RISOTTO MOELLEUX ET TOPINAMBOURS
35€

JOUE DE BŒUF

SERVIE À LA CUILLÈRE, LÉGUMES RÔTIS
AUX ÉPICES
30€

PAVÉ DE LONGE DE VEAU

EN VIENNOISE D'ARDI GASNA, SAUCE
OSSO BUCCO ET POMMES PURÉE
36€

DOS DE CABILLAUD

DORÉ AU FOUR, HARICOTS TARBAIS,
CRÈME DE BISCAYENNE
30€

FRÉGOLA SARDA

POTIMARRONS ET SHITAKÉS AUX
HERBES POTAGÈRES
25€

ACCOMPAGNEMENTS

9€

LES DESSERTS

LA RHUNE BLANCHE

MERINGUE ET SON CRÉMEUX À LA VANILLE
DE MADAGASCAR, MARRONS CONFITS
ET CŒUR COULANT CASSIS

17€

LA POIRE

POCHÉE AUX EFFLUVES DE VIN CHAUD,
NUAGE DE POIRE ET CROUSTILLANT AMANDES

17€

L'ORANGE

EN SOUFFLÉ, ACCOMPAGNÉE DE SA
GLACE PISTACHE

17€

L'ÉCLAIR AU CHOCOLAT REVISITÉ

ONCTUOSITÉ DE CHOCOLAT GRAND CRU,
SABLÉ AU CACAO AMER,
POINTE DE FLEUR DE SEL

17€

COUPE DE FRUITS FRAIS

SORBET FROMAGE BLANC

19€