

Les planches à partager

CHIFFONNADE DE JAMBON IBÉRIQUE AFFINÉ 30 MOIS & SES CONDIMENTS

LA PLANCHE FROMAGE *Comté, Cantal, Brie de Meaux, St-Nectaire, Osso Iraty, Chèvre, confiture de cerises noires*

LA PLANCHE CHARCUTERIE *Coppa, Lomo, Jésus, jambon Ibérique, foie gras*

LA PLANCHE DE LA MER *Tataki de thon, crevettes tempura, saumon fumé, Burrata, tartare de saumon, rillettes*

LA PLANCHE TARTINADE *Houmous de pois chiche et sésame, légumes grillés, thon au curry et ses pains pita*

pour 2

15,00€

15,00€

15,00€

15,00€

20,00€

pour 4

30,00€

30,00€

30,00€

30,00€

Les entrées

FOIE GRAS MI-CUIT IGP PÉRIGORD, CHUTNEY DE SAISON ET SES TOASTS

15,00€

OEUF MIMOSA À LA TRUFFE D'ÉTÉ

9,00€

OEUF MOLLET PÂNÉ, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET CRÈME DE PARMESAN

10,00€

PAVÉ DE SAUMON FUMÉ ET SA CRÈME D'ISIGNY AUX HERBES FRAÎCHES

13,00€

TARTARE D'AVOCAT, CREVETTES ET MANGUE

9,00€

PRESSÉ DE CHÈVRE FRAIS ET SES LÉGUMES D'ÉTÉ 

8,50€

TATAKI DE THON AU SÉSAME NOIR

10,00€

CREVETTES EN TEMPURA ET SAUCE ÉPICÉE

12,00€

Les plats

RIS DE VEAU SAUCE FOIE GRAS ET SES CHAMPIGNONS DES BOIS, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

23,00€

RIS DE VEAU «ROSSINI» SAUCE FOIE GRAS ET SES SES CHAMPIGNONS DES BOIS, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

27,00€

FILET DE BOEUF 180G, FRITES MAISON, SALADE (POIVRE, BLEU D'AUVERGNE, BÉARNAISE OU FOIE GRAS)

17,00€

FILET DE BOEUF 180G «ROSSINI», FRITES MAISON, SALADE (POIVRE, BLEU D'AUVERGNE, BÉARNAISE OU FOIE GRAS)

21,00€

ENTRECÔTE 350G, FRITES MAISON (POIVRE, BLEU D'AUVERGNE, BÉARNAISE OU FOIE GRAS)

26,00€

MAGRET DE CANARD ENTIER IGP PÉRIGORD, POMMES DE TERRE SARLADAISES, SAUCE FOIE GRAS

25,00€

MAGRET DE CANARD ENTIER IGP PÉRIGORD «ROSSINI», POMMES DE TERRE SARLADAISES, SAUCE FOIE GRAS

29,00€

ROGNON DE VEAU ENTIER FLAMBÉ AU COGNAC, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

25,00€

TARTARE DE BOEUF, FRITES MAISON, SALADE, PRÉPARÉ OU NON

18,50€

CAMEMBERT RÔTI, SALADE, FRITES MAISON, JAMBON IBÉRIQUE

18,50€

TATAKI DE THON AU SÉSAME NOIR, FRITES MAISON, BURRATA ET SALADE

27,00€

RISOTTO AU PARMESAN, CRÉMEUX DE PETITS POIS ET BURRATA 

18,50€

TRILOGIE (TATAKI DE THON, TARTARE DE SAUMON, ET SAUMON FUMÉ), FRITES MAISON ET SALADE

20,00€

FRICASSÉ DE CHIPIRONS À LA PERSILLADE ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

22,00€

FILET DE DORADE, RISOTTO CRÉMEUX ET JUS CRÉMÉ AUX COQUILLAGES

21,00€

PAVÉ DE CABILLAUD POCHÉ, TIAN DE LÉGUMES D'ÉTÉ ET SAUCE VIERGE

22,00€

L'écailler (nos plateaux)

L'ASSIETTE DE LA MER

26,00€

6 huîtres Normandes ou fines de Claire N°3, 3 crevettes roses, crevettes grises, 7 bulots, bigorneaux

LE TOUT CUIT

32,00€

1 pince de crabe, 3 crevettes roses, 2 langoustines 10/15, crevettes grises, 7 bulots, bigorneaux, 3 moules d'Espagne

L'ÉCAILLER

42,00€

1/2 tourteau, 6 huîtres Normandes N°2 ou fines de claire N°3, 7 bulots, 3 crevettes roses, crevettes grises, bigorneaux

L'ALFRED

42,00€

4 huîtres fines de Claire N°3, 4 huîtres Normandes N°2, 3 moules d'Espagne, 4 crevettes roses, 2 langoustines 10/15, crevettes grises, 7 bulots, bigorneaux

LE ROYAL

56,00€

3 huîtres Normandes N°2, 3 huîtres Gillardeau N°3, 3 moules d'Espagne, 4 crevettes roses, 2 langoustines 10/15, crevettes grises, 7 bulots, bigorneaux, 1/2 homard (selon arrivage)

(nos huîtres)

GILLARDEAU N°3

les 6 | la douzaine
18,00€ | 36,00€

FINES DE CLAIRE N°3

10,00€ | 20,00€

NORMANDES OU BRETONNES N°2

10,00€ | 20,00€

(nos fruits de mer)

FRITURE DE PETITS POISSONS (SELON ARRIVAGE)

10,00€

CREVETTES GRISES (PORTION) 0,150G

8,00€

BIGORNEAUX (PORTION) 0,250G (SUPER JUMBO)

9,00€

6 CREVETTES ROSES 30/40

11,00€

12 BULOTS MAYONNAISE (CUITS DANS UN BOUILLON MAISON)

10,00€

5 PIÈCES DE LANGOUSTINES CUITES 10/15

21,00€

1/2 TOURTEAU MAYONNAISE

15,00€

COUTEAUX PERSILLADE (SELON ARRIVAGE)

14,00€

Menu enfants : NUGGETS DE POULET MAISON OU STEAK HACHÉ, GARNITURE AU CHOIX : FRITES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES DE SAISON OU LINGUINES / 1 BOULE DE GLACE OU FONDANT AU CHOCOLAT

10,00€

VITTEL : 4,00 € (50cl) / 6,00 € (75cl) PERRIER : 4,00 € (50cl) / 6,00 € (75cl)

Les salades plats

LE PÉRIGORD EN SALADE

Jeunes pousses, foie gras maison, manchons de canard, magret séché, gésiers, tomates et noix du Périgord

18,00€

SALADE CÉSAR

Jeunes pousses, poulet croustillant, Parmesan, croûtons, tomates cerises, sauce César, bacon

18,00€

SALADE DE LA MER

Jeunes pousses, tartare et saumon fumé, tataki de thon, crevettes tempura, Burrata, tomates

18,00€

SALADE VÉGÉ 

Jeunes pousses, tomates cerises, endives, Burrata, poivrons rouges, pignons de pin, pesto, courgettes

18,00€

Les desserts

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

10,00€

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

8,50€

PROFITEROLES

10,00€

BABA BOUCHON

9,00€

CAFÉ GOURMAND

10,00€

THÉ GOURMAND

12,00€

MOUSSE AU CHOCOLAT

8,50€

MILLEFEUILLE

8,50€

DÉLICHOU

9,00€

CRÊPE SUZETTE

11,00€

CRÉMEUX VANILLE, NOUGATINE ET CARMEL BEURRE SALÉ

9,00€

BRIOCHE PERDUE DE MAMIE ALFRED

9,00€

LA GOURMANDISE À PARTAGER OU PAS

16,00€

Les glaces

LES GLACES BY ROLAND MANOUVRIER, MAÎTRE ARTISAN GLACIER

2 boules | 3 boules

Mangue, Pêche de Vigne, Menthe-Chocolat, Caramel Beurre salé, Noix de Coco, Rhum-Raisin, Café Espresso, Fraise, Vanille Bourbon, Pistache, Framboise, Indochine, Chocolat, Noisette d'Italie, Citron vert, Cassis Noir

5,00€ | 7,00€

SUPPLÉMENT CHANTILLY +1,50€ / SUPPLÉMENT COULIS +1,00€

(coupes glacées)

(coupes glacées avec alcool)

LIÉGEOIS *Glace café, sauce café, chantilly ou glace chocolat, sauce chocolat, chantilly*

8,50€

COLONEL *Vodka, sorbet citron*

10,00€

PÊCHE MELBA *Glace vanille, coulis de fruits rouges, pêche, amandes effilées, chantilly*

8,50€

GWADA *Rhum ambré, glace Rhum-Raisins, chantilly*

10,00€

BANANA SPLIT *Glace chocolat-vanille-fraise, banana fruit, sauce chocolat, chantilly, cerises confites*

8,50€

AFTER EIGHT *Glace Menthe-Chocolat, Liqueur de menthe, chantilly*

10,00€

AMARENA *Glace vanille, cerises Amarena, chantilly*

8,50€

DAME BLANCHE *Glace vanille, sauce chocolat, chantilly*

8,50€

L'ALFRED *Glace noisette et chocolat, fondant au chocolat, sauce caramel beurre salé, noisette, chantilly*

8,50€