



LA STERNE

RESTAURANT DE CARACTÈRE

Escale en 3 temps 35,00€

1 entrée, 1 plat, 1 dessert

Three-course meal

1 starter, 1 main course, 1 dessert

Escale en 4 temps 46,00€

2 entrées, 1 plat, 1 dessert

Four-course meal

2 starters, 1 main course, 1 dessert

Escale en 6 temps 67,00€

2 entrées, 2 plats, 2 desserts

Six-course meal

2 starters, 2 main courses,
2 dessert

Tous les plats peuvent être déclinés en
version végétarienne

Prix TTC et service compris
Boissons non comprises

Oeuf parfait, onctueux rutabaga, shitake
au piment chipotle, crumble de beaufort 12,00€

Perfect egg, creamy rutabaga, shitake mushrooms
with chipotle chilli, Beaufort cheese crumble

Saint-Jacques de nos côtes, croustillant de
salsifis, sauce cappuccino (à part) 16,00€

Scallops from our shores, crispy salsify, cappuccino
sauce (on the side)

Lieu jaune, moules, topinambour, crème
marinière 19,00€

Pollack, mussels, topinambour, crème marinière

Ballotine de pintade farcit à l'estragon
& pistache, carotte jaune au saté & crème
d'écrevisse 18,00€

Guinea fowl ballotine stuffed with tarragon
& pistachio, yellow carrots with satay sauce &
crayfish cream

Crèmeux gianduja * chocolat blanc, noix de
pécan caramélisée & gel de grenade 10,00€

Creamy gianduja with white chocolate, caramelised
pecans and pomegranate gel

Pâtisserie litchi * violette avec sa ganache
chocolat au lait & thé noir 12,00€

Lychee and violet pastry with milk chocolate and
black tea ganache

en supplément...

Terrine de foie gras maison du moment 15,00€
Foie gras terrine homemade of the moment

Assiette de fromages locaux 9,00€
Platter of local cheeses