LA STERNE

RESTAURANT DE CARACTÈRE

Escale en 3 temps 35,00€
Three-course meal

Escale en 4 temps 46,00€
Four-course meal

Escale en 6 temps 67,00€
Six-course meal

Riz à la japonaise, langoustine, chutney tomate - fraise, condiment pistache 14,00€
Japanese-style rice, langoustine, tomato-strawberry chutney, pistachio condiment

Minis poireaux grillés, rhubarbe limoncello, jaune d'oeuf confit et foccaccia sarrasin 13,00€
Grilled baby leeks, limoncello rhubarb, confit egg yolk and buckwheat focaccia

Rouget barbet, polenta crémeuse, artichaut sobrasada et coulis de tomate scarmoza fumée 19,00€
Red mullet, creamy polenta, artichoke with sobrasada and smoked Scarmoza tomato coulis

Pavé de bœuf francais, émulsion céleri wasabi, radis confit au jus de Cranberry, jus réduis 19,00€
French beef steak, celery-wasabi emulsion, cranberry-glazed radish, reduced jus.

Figues rôties, ganache caramélisé chocolat lait spéculos, gelée gingembre & thé jasmin 12,00€
Roasted figs, caramelized milk chocolate and speculoos ganache, ginger & jasmine tea jelly

Crémeux au café, confit framboise - miso - yuzu, sablé pailleté feuillantine 12,00€
Coffee crémeux, raspberry-miso-yuzu confit, crispy feuilletine shortbread

en supplément...

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

Assiette de fromages locaux en supplément 9,00€
Platter of local cheeses at an additional cost

Tous les plats peuvent être déclinés en version végétarienne
Prix TTC et service compris - Boissons non comprises

Carte du midi uniquement

LA STERNE
À LA FRANÇAISE

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT	17.50€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	25.00€

ENTRÉES

BURRATINA, TOMATE D'ANTAN & PESTO D'AIL DES OURS — 7.00€
Allergènes : lactose, fruit à coque

TERRINE DE POISSON & HOMARD MAISON — 6.00€
Allergènes : poisson, crustacé, mollusque, lactose, gluten

TRUITE EN GRAVELAX, CRÈME AUX HERBES — 6.00€
Allergènes : poisson, lactose, soja

PLATS

BAVETTE D'ALOYAU, SAUCE ÉCHALOTES GRILLÉES & FRITES — 15.00€

SAUMON GRILLÉ AUX PETITS LÉGUMES — 16.00€
Allergènes : poisson

SUPRÊME DE VOLAILLE AU PAPRIKA FUMÉ, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE BARBECUE MAISON — 13.00€
Allergènes : soja

DESSERTS

SANGRIA DE FRAISES DE BRETAGNE, SORBET CAROTTES/GINGEMBRE/ORANGE — 6.00€
Allergènes : alcool

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE — 6.00€
Allergènes : lactose, oeuf

CAFÉ GOURMAND — 8.00€
Allergènes : lactose, oeuf, fruit à coque

ASSIETTE DE FROMAGES — 8.00€
Allergènes : lactose (fromage pasteurisé)

MENU ENFANT - 8.90€

STEAK HACHÉ & FRITES
OU TENDERS DE POULET & PÂTES

RIZ AU LAIT AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ
OU BOULE DE GLACE

SODA OU JUS DE FRUITS OU SIROP

DANS VOTRE ASSIETTE

CUISINE MAISON & AUTHENTIQUE, FAITE AVEC AMOUR

Tous les plats peuvent être déclinés en version végétarienne – Prix TTC et service compris