Plat Signature
de La Couvée

Bœuf Bourguignon accompagné de purée de Pommes de terre,
lardons, champignons et céleris sautés.
30 €

Et aussi...

Noix de Saint-Jacques, fond de Poireaux.
34 €

Filet de Bœuf Rossini, purée de Pommes de terre, foie gras, sauce Porto.
36 €

Sole meunière, Petits légumes croquants.
44 €

Entrecôte, sauce au poivre, potatoes.
29 €

Filet de Bar au four, purée de Pommes de terre, sauce vierge
26 €

Pavé de Saumon, Petits légumes sautés, crème coco.
26 €

A la Carte

Entrées

Œuf parfait, girolles, émulsion de bouillon de Poule. 18 €
Foie gras de Canard, brioche, duo de compote Orange, Figues. 19 €
Couteaux à la provençale, Salicorne, et croquant de pistaches. 16 €
Tomates confites et copeaux de parmesan, dentelle de bacon. 16 €

Viandes

Côte d'Agneau à la provençale, déclinaison de légumes miniatures. 32 €
Confit de Ca.nard, pommes sautées parfumées à l'ail, douceur confite. 32 €
Filet de Bœuf, croustillants de pomme de terre, liaison douce à la Béarnaise. 34 €
Suprême de Volaille cuit basse température, infusé au chorizo,
nuage de pomme de terre, douceur de tomates cerises, bacon grillé. 28 €

Poissons

Gambas saisies à la flamme, risotto crémeux aux légumes du potager. 31 €
Pavé d'Espadon, mousseline de Patates douces, brocolis vapeur. 28 €
Ecrevisses, bisque de Homard, riz basmati aux éclats de safran. 28 €
Fine découpe de Saumon, fraîcheur d'avocat et mangue. 28 €

Plat enfant

Suprême de volaille fermier, frites maison. 16 €

A partager [pour 2 pers.]

Côte de bœuf Tomahawk, garniture au choix. 98 €
Epaule d'agneau confite 7 h, garniture au choix. 82 €

Les gourmandises

Planche de charcuterie du moment. 20 €
Assiette de fromages affinés. 21 € • Camembert flambé au Calvados. 22 €
Huîtres fine de claire n°3. [x 6] 16 € [x 12] 28 €

Plats végétariens

Aubergine aux mille saveurs. 18 €
Burger revisité (galette pdt, avocat, mozarella panée, œuf poché, coulis avocat). 24 €
Linguine méditerranéennes. 22 €

Desserts

Poire fondante, coeur de glace drapé de chocolat chaud, amandes grillées. 17 €
Sablé croustillant aux pommes, cannelle, perles de vanille givrée. 16 €
Brioche perdue, caramel beurre salé et glace vanille. 14 €
Mousse au chocolat comme faisait ma grand-mère (et noisettes). 11 €

Coupe de glace ou sorbet : Citron vert - Chocolat - Vanille - Fraise
1 boule 4 € • 2 boules 7 € • 3 boules 9 €

Signature Dish from La Couvée

Beef Bourguignon served with mashed potatoes, bacon, sautéed mushrooms and celery.
30 €

And also...

Scallops, Leek base.
34 €

Beef Rossini fillet, mashed potatoes, foie gras, port sauce.
36 €

Sole meunière, crunchy baby vegetables.
44 €

Ribeye steak, pepper sauce, potatoes.
29 €

Baked sea bass fillet, mashed potatoes, virgin sauce
26 €

Salmon steak, sautéed baby vegetables, coconut cream.
26 €

A la Carte

Starters

Perfect egg, chanterelles, chicken stock emulsion.	18 €
Duck foie gras, brioche, duo of orange and fig compote.	19 €
Provençal-style knives, samphire, and pistachio crunch.	16 €
Confit tomatoes and parmesan shavings, bacon lace.	16 €

Meats

Lamb chop Provençal style, with a medley of miniature vegetables.	32 €
Duck confit, sautéed apples flavored with garlic, candied sweetness.	32 €
Beef fillet, crispy potatoes, light Béarnaise sauce.	34 €
Supreme of chicken cooked at low temperature, infused with chorizo, potato cloud, sweet cherry tomatoes, grilled bacon.	28 €

Pisces

Flame-seared prawns, creamy risotto with garden vegetables.	31 €
Swordfish steak, sweet potato mousseline, steamed broccoli.	28 €
Crayfish, lobster bisque, basmati rice with saffron flakes.	28 €
Thin slice of salmon, fresh avocado and mango.	28 €

Children's meal

Free-range chicken supreme, homemade fries.	16 €

To share [for 2 people]

Tomahawk beef rib, choice of side dish.	98 €
7-hour confit shoulder of lamb, garnish of your choice	82 €

Gourmet treats

Seasonal charcuterie board.			20 €
Aged cheese platter.	21 €	• Camembert flambéed with Calvados.	22 €
Fine de Claire oysters n°3.	[x 6] 16 €	[x 12]	28 €

Vegetarian dishes

Eggplant with a thousand flavors.	18 €
A modern twist on the classic Burger..	24 €
Mediterranean linguine.	22 €

Desserts

Melting pear, ice cream center draped in warm chocolate, toasted almonds.	17 €
Crispy shortbread with apples, cinnamon, and frosted vanilla pearls.	16 €
French toast, salted caramel and vanilla ice cream.	14 €
Chocolate mousse like my grandmother used to make (and hazelnuts).	11 €

Coupe de glace ou sorbet : Citron vert - Chocolat - Vanille - Fraise
1 boule 4 € • 2 boules 7 € • 3 boules 9 €