

M E N U

Entrée - Plat	27 €
Plat - Dessert	26 €
Entrée - Plat - Dessert	32 €
Plat - Fromage - Dessert	30 €
Entrée - Plat - Fromage - Dessert	36 €
Menu Enfant	12 €

E N T R É E S

FOIE GRAS (+3€)

Compotée Cerise Amarena Oignons / Toasts

FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS

Mangue / Figs / Magret Séché Maison / Mesclun de Salade

ŒUF DE FERME POCHÉ FAÇON MEURETTE

Sauce Vin Rouge / Pancetta / Champignons / Oignons

FLÉTAN ET HADDOCK FUMÉS

Pommes de Terre Rattes Tièdes/ Vinaigrette Moutarde à l'Ancienne
Croûtons / Pousses d'Épinards

PLATS

FILET DE BAR (+3€)

Mousseline de Chou-Fleur / Rouille / Jus de Roche / Champignons

CABILLAUD & GAMBAS

Risotto à la Fondue de Poireaux / Ecrevisses / Parmesan

MAGRET DE CANARD FERMIER

Miel d'Epices / Embeurrée de Pommes de Terre / Légumes Frais

FILET DE BŒUF DE RACE PARTHENAISE (+3€)

Croûte aux Herbes / Pommes Grenailles / Légumes Frais

SOURIS D'AGNEAU

Jus au Thym / Embeurrée de Pommes de Terre / Légumes Frais

DESSERTS

FROMAGES AFFINÉS

BRIOCHE PERDUE

Crème Glacée Confiture de Lait / Caramel Fleur de Sel

TIRAMISU ANANAS / PASSION

MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR

Crème Glacée Fève de Tonka / Meringues à la Noix de Coco

POMME FAÇON TATIN AU SIROP D'ÉRABLE

Crème Glacée Vanille / Brisures de Cacahuètes