

# Menus

## Midi et soir

29€ entrée, plat ou plat, dessert

33€ entrée plat fromage ou dessert

### Les Entrées

#### CEVICHE DE POISSONS

Poisson blanc mariné, crevettes, encornets et coriandre

#### MA TERRINE

Terrine de campagne maison, condiment céleri-rave, sorbet cornichons

#### « TACOS »

Guacamole, porc au miel, crème de maïs, Philadelphia

#### \*LE HOMARD

Homard Rôti, ravioles aux cèpes (+ 6€)

#### \*LE FOIE GRAS

Foie gras de canard maison, chutney de fraises (+ 7€)

### Les Plats

#### LE CABILLAUD

Cabillaud sur peau, riz Arborio, jus de homard

#### LA VOLAILLE

Volaille fermière, sarrasin grillé cuit façon tajine

#### LE BURGER

Pain BIO, Black Angus, emmental, frites maison, poitrine tranchée, sauce foie gras

#### \*LE FILET DE BOEUF

Filet de bœuf, purée artichaut-chorizo, pommes de terre en gratin et émulsion (+ 6€)

#### \*LES NOIX DE SAINT JACQUES

Noix de Saint Jacques, épinards frais, panais (+ 7€)

**Les Desserts** (Dans un souci d'améliorer la qualité de notre service, les desserts sont à commander en début de service. Merci !)

#### COMME ...

Une tarte citron meringuée

#### LE BANOFFEE

Biscuit sablé, caramel fondant, croquant bananes, crème mascarpone

#### LE CHOCOLAT A 66%

Chocolat en chaud et froid, glace caramel beurre salé, pralin, caramel laitier

#### LES FRAMBOISES

Framboises fraîches, crèmeux citron, dôme passion et fruits de la passion

**Le Bar à fromages** (peut être inclus dans le menu à la place d'un dessert)

8 € Dégustation en 3 morceaux

12 € Dégustation en 5 morceaux

16 € à volonté

### Pour nos bambins jusqu'à 12 ans

soda ou ½ eau inclus

12.00€ Le P'tiot

Entrée plat ou plat dessert

18.00€ Comme les grands Entrée plat fromage ou dessert

Au choix ci-dessus