

# 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

#### **LE TARTARE**

Tartare de bœuf, cacahuètes, jus d'herbes, glace au wasabi et mangue

#### **\*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 revisitée

#### **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, crémeux 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