


# Menu Semaine

## 19,90€

Du mercredi au vendredi midi  
Non servi :  
le week-end, les veilles et jours de fêtes



### Entrée

Soupe de courgettes froide au St Moret  
OU  
Salade de chèvre frais aux tomates confites  
OU  
Entrée du moment

### Plat principal

Suggestion du moment  
OU  
Poisson du marché

### Fromage ou dessert

Assiette de 3 fromages  
OU  
Baba bouchon au rhum  
OU  
Emietté de cookies et sa glace caramel beurre salé

*Tout plat changé au menu, sera compté à la carte.*

Prix net service compris  
Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir  
certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

# Menu Découverte

## 30,90€

### Entrée

Tartare de saumon et St Jacques à l'huile de yuzu  
ou

Os à moelle et sa salade de magret de canard fumé  
et foie gras

ou

Petite salade asiatique et ses crevettes panées au curry

### Plat principal

Filet de St Pierre rôti au beurre légèrement salé

ou

Pavé de selle d'agneau au jus

ou

Filet de canette au miel et à l'orange

### Fromages

Fromages provenant de nos régions

ou

Méli-mélo de salades

### Desserts

Nous vous proposons de consulter notre carte.  
Les desserts sont à commander en début de repas.

*Tout plat changé au menu, sera compté à la carte.*

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir  
certains jours assurer l'intégralité de nos plats.





# Menu Gastronomique

## 40,90€



(1 entrée, 1 deuxième entrée, 1 plat, fromage, dessert)

Ce menu vous est proposé à 37,90€  
sans la deuxième entrée

### Entrée

Foie gras frais «maison» et son chutney de fraises

ou

Petite fricassée de ris de veau dans sa croustade

### Deuxième entrée

Tartare de saumon et St Jacques et sa crevette panée

### Plat principal

Noisette de lotte aux lardons

ou

Pluma de porc ibérique aux amandes

### Fromages

Fromages provenant de nos régions

ou

Méli-mélo de salades

### Desserts

Pour vos Desserts, nous vous proposons  
de consulter notre carte.

Les desserts sont à commander en début de repas

*Tout plat changé au menu, sera compté à la carte*

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir  
certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

# Menu Dégustation 50€

Ce menu vous est servi en petite quantité  
et non servi après 21h

Chaud et froid de foie gras et son chutney de fraises  
Tartare de saumon et St Jacques

\*\*\*\*\*

Duo de St Pierre et lotte au beurre légèrement salé

\*\*\*\*\*

Douceur des Plantes

\*\*\*\*\*

Pluma de cochon au chorizo

\*\*\*\*\*

Fromages provenant de nos régions  
ou  
Méli-mélo de salades

\*\*\*\*\*

Farandole des desserts

*Tout plat changé au menu, sera compté à la carte*

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir  
certains jours assurer l'intégralité de nos plats.



# La carte



## Les entrées :

Foie gras frais maison et chutney de fraises	19€
Escalope de foie gras chaud	19€
Soupe de courgettes froide aux crevettes panées	16€
Salade chèvre frais au St Moret aux tomates confites	15€

## Les poissons :

Noisette de lotte au chorizo	19€
Filet de St Pierre rôti, beurre légèrement salé	16€
Panaché de poissons	16€
Tartare de saumon juste poêlé	15€

## Les viandes :

Cocotte de ris de veau	22€
Pluma de porc ibérique aux amandes	18€
Filet de canette à l'orange	18€
Pavé de selle d'agneau au romarin	16€

## Les fromages :

Fromages provenant de nos régions	8€
Méli-mélo de salades	5€

## Les desserts :

à commander en début de repas	8€
-------------------------------	----

## Suggestion du Chef

Le Mix-grill de la mer (1/2 homard et les poissons de la carte)	22€
--	-----

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.



# **La carte des Desserts**

**8 €**

**à commander en début de repas**



**Baba bouchon au rhum**

**Emietté de cookies et sa glace caramel salé**

**Profiteroles glace (mandarine ou vanille)  
au chocolat chaud et amandes grillées**

**Farandole des desserts**

**Sorbet poires et son alcool**

**Sorbet de fruits de la passion au champagne**



**Prix net service compris**

**Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir  
certains jours assurer l'intégralité de nos plats.**

# Menu Junior (*jusqu'à 12 ans*) proposé par le Chef 10€

(1 entrée, 1 plat, 1 dessert)



**Carte des vins avec le QR code**

Prix net service compris  
Le paiement de votre repas s'effectuera à votre table



Prix net service compris  
Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.