



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
1/2 Baba au rhum et fraises
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 13h et 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 ($\frac{1}{2}$ 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



1/2 Baba au rhum et fraises

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€**

(se renseigner)

(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.