Menu Semaine
21,90€

Menu non servi le vendredi soir, le week-end, les veilles et jours de fêtes

Entrée

Crèmeux de concombre au jambon de pays
ou
Burrata au pistou et pignons de pins grillés
ou
Entrée du moment

Plat principal

c
Poisson du marché
ou
Suggestion du moment

Fromage ou dessert

Assiette aux 3 fromages et sa salade
ou
Verrine aux fraises et spéculos
ou
Sablé aux fruits de saison et son sorbet

Prix net service compris
Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.
Tout plat changé au menu sera compté à la carte

Menu Découverte

33,90€

Entrée

Burrata à l'huile d'olives sur ses tomates aux 3 couleurs
ou
Tartare de petites noix de St Jacques au citron
ou
Cubes de melon au magret de canard fumé et son sorbet

Plat principal

Dos de cabillaud rôti, sauce vierge
ou
Magret de canard à l'orange
ou
Rognon de veau à la graine de moutarde

Fromages

Fromages provenant de nos terroirs
ou
Salade de brebis et chèvre aux aromates

Desserts

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

Prix net service compris
Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.
Tout plat changé au menu sera compté à la carte

Menu Gastronomique 43,90€

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

Ce menu vous est proposé à 40,90€ sans la deuxième entrée

Entrée

Foie gras de canard frais « maison »et son chutney de fruits

ou

Fricassée de ris de veau et langoustines au Noilly Prat

Deuxième entrée

Tartare de petites noix de St Jacques à l'huile d'olive

Plat principal

Filet de daurade royale aux tomates confites

ou

Emincé de pluma de porc aux champignons

Fromages

Fromages provenant de nos terroirs

ou

Salade de brebis et chèvre aux aromates

Desserts

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

Prix net service compris

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

Tout plat changé au menu sera compté à la carte

Menu Dégustation

53€

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 fruits

****

Tartare de noix de St Jacques au citron et huile d'olives

****

Duo de poissons (daurade royale, cabillaud) au beurre légèrement salé

****

Douceur des Plantes

****

Trio du boucher (rognon de veau, magret et pluma de cochon)

****

Fromages provenant de nos terroirs
ou
Salade de brebis et chèvre aux aromates

****

Farandole des desserts

Prix net service compris
Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.
Tout plat changé au menu sera compté à la carte

La carte

Les Entrées :

Foie gras frais maison et chutney de fruits	23€
Escalope de foie gras chaud	23€
Duo de melon et magret de canard fumé	18€
Crèmeux de concombre au jambon de pays	15€

Les Poissons :

Noix de St Jacques au beurre légèrement salé	24€
Filet de daurade royale sauce vierge	20€
Dos de cabillaud aux tomatess confites	20€
Panaché de poissons	20€

Les Viandes :

Cocotte de ris de veau	29€
Magret de canard aux champignons	20€
Rognon de veau à la graine de moutarde	20€
Pluma de cochon rôti	20€

Les fromages :

Fromages provenant de nos terroirs	10€
Salade de brebis et chèvre aux aromates	8€

Les Desserts :

Ils sont à commander en début de repas 9€

Suggestion du Chef

Le Mix-grill de la mer 22€

(½ homard et les poissons de 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.

Tout plat changé au menu sera compté à la carte

La carte des Desserts

à commander en début de repas

Verrine aux fraises et spéculos

Sablé aux fruits de saison et son sorbet

Profiteroles glace vanille ou menthe
sauce chocolat chaud et amandes grillées

Farandole des desserts

Crème glacée à la menthe au Get 27

Sorbet de pêche au Champagne

A consulter : Les allergies

Extrait du décret des allergènes n° 2015-447 du 17 avril 2015 donne les modalités de l'obligation d'informer les consommateurs de la présence des allergènes dans les produits non-emballés
(les plats au restaurant.. .) ....

Les allergènes sont :

- **céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine...)**
- **crustacés et produits à base de crustacés**
- **œufs et produits à base d'oeufs**
- **poissons et produits à base de poissons**
- **arachides et produits à base d'arachides**
- **soja et produits à base de soja**
- **lait et produits à base de lait (y compris le lactose)**
- **fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistache...)**
- **céleri et produits à base de céleri**
- **moutarde et produits à base de moutarde**
- **graines de sésame et produits à base de graines de sésame**
- **anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité)**
- **lupin et produits à base de lupin**
- **mollusques et produits à base de mollusques**

.....

Ce décret est à disposition

Pour tout problème d'allergie, nous prévenir à votre réservation ou à votre arrivée

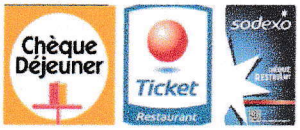
---

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

12€ (1 entrée, 1 plat, 1 dessert)

Prix net service compris

Carte des vins avec le QR code sur table



(version carte uniquement)