

# Menu Découverte



## 33,90€

Formule avec boisson +12€ par pers.  
(apéritif maison avec ou sans alcool, vin blanc et rouge, eau, café)



### 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

Assiette de fromages provenant de nos terroirs  
et sa salade

### 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

Formule avec boisson +12€ par pers.

(apéritif maison avec ou sans alcool, vin blanc et rouge, eau, café)

## 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

Assiette de fromages provenant de nos terroirs  
et sa salade

## 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*

# 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

Ou sur commande ( 1 seul gâteau pour l'ensemble de la table)

Omelette Norvégienne

Charlotte aux fruits

Fraisier ou Framboisier

Gâteau chocolat

