

# MENU

GOURMAND

# 26€

## ENTRÉE

Carpaccio de betteraves et sa vinaigrette citronnée légèrement relevée, mousse de feta

Gaspacho de concombres & courgettes, granité au chèvre

Salade de la mer aux maquereaux fumés, crevettes et anchois marinés

## PLAT

Brochettes de poulet, pruneau de la ferme Roques et abricot sec, marinées au citron et gingembre, semoule orientale

Travers de porc caramélisés au miel & moutarde et épices du soleil, potatoes maison à la graisse de bœuf

Poisson du marché sauce au pistou basilic, accompagnement du moment

Nouilles chinoises sautées aux légumes, sauce soja

## DESSERT

La tradition Française et son coté givré : Le Fraisier et granité de menthe

Entremet duo de mousses chocolat et café sur son craquant au chocolat

Mousse de ricotta sur son sablé Breton, coulis de fruits rouges et framboises fraîches

\* Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais selon le marché



# MENU

PLAISIR

# 32€

## » ENTRÉE «

Médallions de Foie Gras du Chef, mi cuit, chutney du moment

Saumon Label Rouge d'Ecosse fumé maison, guacamole et crevettes en aumônière

Tarte fine à la brousse de brebis, copeaux d'asperges vertes, coppa et pesto de roquette

## » PLAT «

Filet de bœuf à la plancha, crème de trompettes et son gratin maison

Steak de Thon rouge vinaigrette soja wasabi, et son risotto

Côtelettes d'agneau, jus au miel & romarin, et sa cassolette d'haricots blancs cuisinés

## » DESSERT «

Profiteroles maison à la glace vanille, crème fouettée et son chocolat chaud

Entremet à la nectarine et son sorbet citron vert, sur un craquant au spéculoos

Nougat glacé & son coulis d'agrumes

\* Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais selon le marché



# MENU

SUGGESTIONS

## Salade Gasconne

14 € / 19 €

Salade, gésiers de canard, magret fumé maison, toast de foie gras maison, tomate

## Salade de chèvre chaud

11 € / 14 €

Salade, toast de chèvre chaud, raisins secs, bacon, pomme, tomate

## Salade de St Jacques en persillade, vinaigre de framboise

15 € / 21 €



# MENU

ENFANT

PETITE FAIM - 6 €

GRAND GOURMAND - 10 €

## ENTRÉE

Assiette de saucisson

Tomate mozzarella

## PLAT

Nuggets de poulet et frites maison

Poisson du moment

## DESSERT

Moelleux au chocolat

Coupe glacée

