

Retour du Marché

ENTREE PLAT DESSERT **19€**
ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT **17€**
ENTREE **5€** PLAT **15€** DESSERT **5€**

VELOUTÉ DE CAROTTES AU CUMIN ET LAIT DE COCO OU
SALADE CAMPAGNARDE OEUF DUR TERRINE OU
FILETS D'HARENGS FUMÉ À L'HUILE POMMES DE TERRE À L'EAU

CHILI CON CARNE RIZ BASMATI AVOCAT FRAIS OU
FILET DE MAQUEREAU AUX HERBES DE PROVENCE RIZ BASMATI OU
(3€) CONFIT DE CANARD PERSILLÉ FRITES MAISON

BROWNIE AUX NOIX COULIS FRUITS ROUGES OU
CRUMBLE AUX POMMES POIRE CHANTILLY MAISON OU
FOURME D'AMBERT AOP MACHE ABRICOTS MOELLEUX

Menu Découverte

ENTRÉE-PLAT-DESSERT **29€**
ENTRÉE **9€** PLAT **19€** DESSERT **7€**

TARTARE DE MERLU AVOCAT MANGUE OU
SALADE LANDAISE FOIE GRAS MAGRET FUMÉ GESIERS

PAVÉ DE BOEUF "BLONDE AQUITAINE" GRATIN DAUPHINOIS LÉGUMES DU MOMENT
SUPPLEMENT OS À MOELLE (+3€) OU
FILET DE TUTE EN CROUTE PERSILLÉE RISOTTO CRÉMEUX

CRÈME BRULÉE AU THÉ VERT ET BLANC AROMES DE POMME RAISINS ORANGE CITRONELLE OU
COEUR COULANT CHOCOLAT SORBET CASSIS

Menu l'Entrecoeur

ENTREE PLAT FROMAGE DESSERT **39€**
ENTREE 90G **17€** PLAT **22€** FROMAGE 90G **9€** DESSERT **9€**

FOIE GRAS MI-CUIT AUX QUATRES ÉPICES 60G

TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD SAUCE AU MIEL ROMARIN
GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE LÉGUMES DE SAISON

ASSORTIMENT DE FROMAGES AOP 60G ENVIRON (+3€)

CANNELÉ FACON PROFITÉROLE

Suggestion du Chef

BOEUF BLONDE AQUITAINE FACON WELLINGTON **29€**
À LA TRUFFE D'ÉTÉ ET SON FOIE GRAS AU COGNAC XO
GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE SAUCE AUX CÈPES

*Tarif TTC service compris