

**Service du Midi Uniquement,
Hors Week - End et Jours Fériés**

**Formule Plat du Jour + Dessert
25€**

Plat du Jour Poisson

OU

Plat du Jour Viande

+

**Dessert du Jour

**MENU BALADE GOURMANDE
37€**

Service du Midi et du Soir

Entrées

**Velouté de Butternut et Cresson, Chèvre
Fumé et Lard Croquant**

Ou

**Tartare de Haddock aux Agrumes et ses
légumes Croquants**

Plats

Plat du Jour Viande

Ou

Plat du Jour Poisson

Desserts

Mousse Chocolat Maison

Ou

Ananas rôti à la Badiane

Ou

Dessert du Jour

Ou

Café Gourmand (supplément 3€)

MENU MINI GASTRONOME 18€

Pour les 3 à 10 ans

Mini Filet de Bœuf - Ou - Filet de poisson du jour

+ Glace du jour

MENU PARFUMS DE SAISON 55 €

Service du Midi et du Soir

Mise en Bouche

Entrées

Foie Gras aux Fruits Rouges et sa Confiture de Figes de Barbarie

(Verre de Sauternes Domaine de l'Alliance « Esquisse » + 9 €)

Ou

Tartare de Haddock aux Agrumes et ses légumes Croquants

Ou

Velouté de Butternut et Cresson, Chèvre Fumé et Lard Croquant

Plats

Carré d' Agneau Cuisson Basse Température Jus au Thym

Ou

Pigeon en Deux Cuisson et son Petit Épeautre Gourmand

Ou

Poisson du Moment et sa Sauce Vierge

Ou

Risotto de Saint Jacques et son Émulsion au Homard

Desserts

Au Choix sur Notre Carte des Desserts

Ou Café Gourmand (supplément 3€)
