



## MENU-CARTE (à votre choix)

«Saveurs Régionales» - ENTREE - PLAT - DESSERT **65 €**

«Saveurs Régionales» - ENTREE - PLAT / OU / PLAT- DESSERT **59 €**

Menu enfant (-6ans) découverte: entrée et plat ou 1/2 plat dessert 35 €

### Entrées.

**Foie Gras frais de canard Mulard.**

Terrine de Foie gras frais maison & sa compotée Ananas Victoria.

**Brouillade de truffes Melanosporum & mouillettes,**

Œufs frais justes fouettés, La truffe «Estivium», le tout cuit délicatement.

**Cromesquis de volailles**

sur un crémeux de haricots flageolets au basilic & émulsion de foie gras.

**Gravlax de saumon frais à l'aneth,**

Caviar d'aubergines, crème de Piquillos & citron bio confit, jeunes légumes.

**Filets de rougets juste saisis,**

crème coco & quinoa Bio, vierge de tomates au combava.

### Plats de Poissons.

**Daurade Coryphène, Pêche locale d'Eric,**

Emulsion au curcuma Pays & déclinaison de poireaux en chaud froid.

**Légine des Kerguelen Terre Austral aux notes fumées,**

Certainement le poisson le plus pur de nos océans, rôti, émulsion au curcuma, Noisettes torréfiées, risotto de lentilles pays & «crumble de bonbon piments» Fumé minute au bois de cerisier.

**Filet de bar désarêté,**

rôti au beurre Breton, jus de poisson & petits légumes et tartare de pommes Grany

### Plats de volailles & viande:

**Filets de Caille au thym, désossé de Mr Roches aux Avirons,**

Croustillant de Boucané, jus simple & légumes du Petit Marché.

**Bœuf & foie gras poêlé mode Côté Seine,**

Filet de Bœuf, (origine France) jus simple café Pointu, pommes de terre en deux façons.

**Ris de veau & morilles .saisis & mis en cassolette, jus réduit aux morilles,**

Pommes de terre paille & pommes confites.

**Carré d'agneau,**

son Jus réduit, tian de légumes & Foccacia toastée.

**Canard de Grand Coude rôti en aiguillettes, jus simple & légumes du Petit Marché.**

### Desserts:

**Les Soufflés: au choix,**

Grand Marnier Ou Combava.

**Pavlova Exotique,** sorbet mangues José coco & brunoise de fruits frais Pays.

**Sorbets & glaces fait maison,** (mangues, bergamote, vanille Bourbon cacahuète).

**Moelleux cœur coulant** au chocolat noir & glace vanille Bourbon.

**Comme une tarte citron...!**

Jeux de textures, crème citron, nid d'abeilles, miel & sorbet fleurs de bergamotes.

**La cacahuète ou l'histoire d'un trompe l'œil,**

Praliné, crumble cacao, Dakatine, crème vanille Bourbon & glace cacahuètes.

**Le carré de financier au Tonka**

& chocolat noir Cara 70 % enrobé d'amandes comme un rocher.

**Revisite d'une tartelette aux 3agrumes & Spéculos.**

**Modes de Paiement Uniquement acceptés: Carte Bleu - American Express - Chèques - Espèces**