

LE MENU

	MIDI	SOIR
Entrée /Plat/Dessert	35€	42€
Entrée/Plat	34€	41€
Plat/Dessert	31€	39€

A PARTAGER

Petites sardine à l'huile d'olive	10€
½Fuet catalan à la truffe	10€
La socca croustillante minute	7€
Lomo ou cécina Ibérique	9€

ENTREES

TOURTEAUX AUX CITRONS

Tourteaux décortiqués assaisonnés aux deux citrons, mousse de fenouil et vierge de légumes croquants

PORTOBELLO

Portobello farcie et gratiné au parmesan, crémeux de lentilles corail et bouquet de salade

COQUILLAGES CROQUE-AU-SEL

Pommes de terre rubis cuites en chemise, céleris croquants, moules, coques et couteaux au beurre citronné

***LEGUMES MEDITERRANEENS ET GAMBAS**

suppl + 5€

Courgettes, aubergines et poivrons marinés à l'italienne, houmous d'aubergine et gambas croustillantes

***FOIE GRAS DES LANDES**

suppl + 6€

Foie gras mi-cuit, gelée au porto et 4 épices, compotée de cerises

***CEPES**

suppl + 5€

Poêlée de cèpes français, œuf parfait, dés de potimarrons et émulsion parmesane

PLATS

DORADE ROYALE

Dorade royale snackée, compotée d'oignons doux et chicons aux câpres, purée de pommes de terre

MERLU

Pavé de merlu rôti, risotto crémeux aux courgettes et citron confit, vierge de légumes

MAGRET DE CANARD

Magret de canard mariné et rôti, polenta snacké aux pommes golden au gingembre, purée de dattes à la menthe

PALERON DE BOEUF

Paleron de bœuf braisé servie en cocotte, légumes racines rôtis et pommes de terre grenaille

***BŒUF NORMAND MATURÉ**

suppl. + 10€

Pavé de cœur de faux-filet mûré poêlé, gratin de pommes de terre crémeux

***RIS DE VEAU**

suppl. + 15€

Doré croustillant au beurre, poêlée de pleurotes et artichaut poivrade, purée d'artichauts

GROUSE

suppl. + 12€

Petit paté chaud de grouse d'Ecosse comme un pithiviers, mélanges d'herbes et son jus

DESSERTS ET FROMAGES

***Langres** lait de vache

***Bleu d'Auvergne** lait de vache

***Tour du montot** lait de chèvre

*** St Nectaire** lait de vache

FIGUES

Blanc manger au lait d'amande, figues rôties et coulis aux épices et glace au lait ribot

BABA FRUITS EXOTIQUES

Petit baba imbibé au rhum, crème légère à la passion, minestrone de fruits exotiques et sa nage

CHOCOLAT ST DOMINGUE

Chou croustillant au chocolat, crémeux au chocolat, sauce aux graines de sarrasin, glace gingembre