

# 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