

le Carré des Sens

SUGGESTIONS DU MOMENT



TOUS LES PLATS SONT FAITS MAISON

ENTRÉES

Pressé de foie gras de canard

20€

Crèmeux de butternut, œuf croustillant, noisettes grillées

16€

Gravlax de saumon, houmous au yuzu

18€

* **Tentacule de poulpe grillé, sauce vierge**

20€

* **Cassolette d'escargot x 12**

16€

* **Huîtres fines de Claire x6**

16€

PLATS PRINCIPAUX

Retour de pêche, beurre blanc aux huîtres, risotto d'herbes

35€

Risotto de crozets aux champignons

22€

Médaillon de chapon aux marrons, crème d'ail noir

35€

* **Linguine aux gambas**

30€

* **Côte de bœuf grillée, beurre maître d'hôtel, pommes grenailles**

38€

* **Souris d'agneau aux épices**

30€

DESSERTS

Assiette de fromages ou faisselle

10€

Soufflé au Grand Marnier

10€

Moelleux au chocolat noir et sa glace

10€

Citron, insert exotique au yuzu

10€

Brioche façon pain perdu aux pralines roses

10€

MENUS

Menu plaisir 3 plats :

(1 entrée, 1 plat et 1 dessert)
à l'exception des entrées & plats *

39€

Menu plaisir 4 plats :

(1 entrée, 2 plats et 1 dessert)
à l'exception des entrées & plats *

49€

Menu dégustation surprise :

5 plats pour l'ensemble de la table
(prix par personne)

60€

A la carte :

Entrées, plats & desserts aux choix

Merci de nous préciser si votre sélection est à la carte ou en menu.