



## proposition de menu à 35€

### Menu n°1

#### Entrée

Jardinière de légumes crus et cuits, chèvre frais et sa sauce vierge.

#### Plat

Crêpinette de cochon aux champignons des bois, pomme darphin aux romarin, jus corsé.

#### Dessert

Fine tartelette au chocolat et caramel, glace yaourt.

### Menu n°2

#### Entrée

Terrine de lapins aux herbes fraîches, salade de légumes acidulé.

#### Plat

Filet de bar rôti, risotto crémeux à la betterave, jus biscarien.

#### dessert

Strate autours des agrumes, crème pâtissière à la pistache et nougatine de pâte brisé.

### Menu n°3

#### Entrée

Tartelette au parmesan, gravlax de dorade royale et sa compotée de mangue.

#### Plat

Quasi de veau en cuisson lente, galettes de semoule croustillants, légumes et bouillon du Maghreb.

#### dessert

entremet forêt noire.



## proposition de menu à 50€

### Menu n°1

#### Entrée

Carpaccio de noix de st Jacques, rémoulade de cèleri rave à la noisette.

#### Plat

Magret de canard rosé, mini légumes glacés, quenelle de fromage blanc et sa sauce au miel.

#### Dessert

St honoré à la vanille bourbon et crème praliné.

### Menu n°2

#### Entrée

Foie gras cuit au sel, chutney berawecka (fruits secs) et sa brioche maison.

#### Plat

Queue de lotte lardé, printanière de légumes et blé germé, sauce aux graines.

#### dessert

Palet au chocolat noir, biscuit sans gluten, sorbet framboise.

### Menu n°3

#### Entrée

Mille feuille de thon rouge mariné à l'Asiatique, tofu grillé, accompagné de sa salade de légumes.

#### Plat

Boeuf façon Rossini, palet fondant de pomme de terre à la truffe, jus à la sauge.

#### dessert

Pavlova aux fruits rouges confits, mousse mascarpone et gel verveine.

