

Notre Passion, Votre Dégustation : Cuisine Fraîche et

Minute.,

MENU



Entrées

- CÉLERI RÉMOULADE MAISON - 14€ - RAISINS SECS ET BRUNOISE DE GRANNY SMITH.
- HARENG FUMÉ - 9€ - ACCOMPAGNÉ D'UNE SALADE DE POMMES DE TERRE.
- LE BOUFFÉMONT - 24€ - UNE ENTRÉE SIGNATURE AU GRÉ DU MARCHÉ .
- SALADE CÉSAR - PETITE : 14€ / GRANDE - 25€
- LA CRÈMEUSE ITALIENNE - 22€ - .COURGETTES CROQUANTES .TOMATES . SAUCE PESTO MAISON
- TARTARE DE SAUMON - 24€ - SAUCE KIWI ET AVOCAT, UNE FRAÎCHEUR EXQUISE.
- LE MILLE-FEUILLE SIGNATURE AU CRABE - 49€ - UN JEU DE TEXTURES CROUSTILLANTES ET FONDANTES, CŒUR DE CRABE SAVOUREUX, INTERPRÉTATION CRÉATIVE .
- CUISSES DE GRENOUILLES - 22€ - SAUTÉES À LA PROVENÇALE.
- CARPACCIO DE BŒUF - 16€ (OU EN PLAT : 27€ - ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON OU SALADE VERTE .

Plats

- NOIX DE VEAU RÔTIE AU MIEL - 38€ - ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX PRUNEAUX, UN DÉLICE RÉCONFORTANT ET GOURMAND.
- FAUX FILET SAUCE THAI CACAHUËTE (250G) - 33€ - ACCOMPAGNÉ DE RIZ AUX OIGNONS FRITS CROUSTILLANTS, UNE ALLIANCE DE SAVEURS FONDANTES ET CROQUANTES À DÉCOUVRIR
- MAGRET DE CANARD SAUCE FRUITS ROUGES - 24€ - UNE MERVEILLE CULINAIRE AUX NOTES FRUITÉES.
- SUPRÊME DE POULET LAQUÉ - 28€ - UN PLAT SIGNATURE, UN VÉRITABLE RÉGAL.
- DOS DE CABILLAUD - 33€ - SELON L'INSPIRATION CRÉATIVE DU CHEF.
- EXPRESSION DE LUXE - 89€ - PRESTIGE DU MOMENT : LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE PAR NOS METS LES PLUS NOBLES..
- ÉCRIN DE RISOTTO AUX GAMBAS - 29€ - ACCOMPAGNÉ DE SON JUS .

Desserts

- MI-CUIT AU CHOCOLAT - 14€ - CŒUR COULANT AU CHOCOLAT BLANC ET BRISURES DE FRAMBOISES.
- RIZ AU LAIT - 11€ - AVEC UNE TOUCHE D'ORIGINALITÉ .
- BRIOCHE PERDUE NANTAISE CARAMELISÉE - 16€ - GLACE VANILLE ET CARMEL BEURRE SALÉ OU VERSION FRUITS ET SORBET . TRÈS GÉNÉREUSE .
- SUNDAE MAISON DU CHEF - 12€ - LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE PAR SA CRÉATION !
- COUPE DE GLACE ARTISANALE - 14€ - (DÉCOUVREZ NOS PARFUMS DU MOMENT) OU LES CLASSIQUES FRAISE MELBA, CHOCOLAT LIÉGEOIS, L'EXOTIQUE .
- CRÈME BRÛLÉE DANS SON ANANAS - 16€ - NOTRE DESSERT SIGNATURE, UNE INVITATION AU VOYAGE.
- LA SUGGESTION DU CHEF- 14€ - UN DESSERT SELON LE MARCHÉ

