

**MENU
SERVI UNIQUEMENT
LES SOIRS
ET
WEEK-END**

Menu Carte

Entrée/Plat/Dessert : 35,00 Euros

Entrée/Plat/Fromage/Dessert : 38,50 Euros

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 30,50 Euros

Entrées : 11€

- Terrine de foie gras et son chutney de figues
- Salade fraîcheur de quinoa au Yuzu, chair de tourteau émietté assaisonné au ponzu
- Gaspacho de tomates anciennes à la poitevine, crumble chèvre et noix et glace cabécou (V)
- Fine galette de polenta tiédie au melon rôti et en chutney, pineau des Charentes et magret séché

Plats : 22€

- Pluma de porc (Or. Espagne) marinée au miel et sauge
- Tajine de légumes d'été parfumé à l'huile d'argan et halloumi snacké (V)
- Onglet de bœuf Black Angus (Or. Irlande) au poivre Tchuli (poivre doux à la saveur de citronnelle)
- Médaillons de lotte au pimentó de la Vera (paprika doux fumé AOP), coulis de piquillos
- Pavé de saumon au citron confit et olives vertes

Desserts : 11€

- Assiette de 4 fromages, salade, noix et confiture
- Assiette gourmande chocolat, café et noix de Pécan, glace vanille bourbon
- Pavlo-Vacherin à la pêche plate, sorbet framboise ou glace verveine du Puy en Velay®
- Macaronade à l'abricot confit à l'huile d'olive, crémeux ivoire & huile d'olive, glace au romarin
- Moelleux au chocolat, crème anglaise vanille et chantilly (A commander en début de repas)

=====

Menu Enfant jusqu'à 12 ans : Steak ou Poisson Légumes ou Pâtes Fraîches / Glace ou Sorbet : 12 Euros

=====

Prix nets service compris