



L'AUBERGE DU ROI GRADLON
— GASTRONOMIE DU LITTORAL ET D'AILLEURS —

Service en terrasse avec le protocole sanitaire en vigueur

ENTREES

<i>Os à moëlle de boeuf gratiné(s) et croutons à l'huile d'olive</i>	10,00
<i>Œuf mollet pané, polenta crémeuse et tuile a parmesan</i>	12,00
<i>Maquereau à la Japonaise, pousse de soja et pak-choï</i>	10,00
<i>Couteaux de mer, beurre d'agrumes et shiitaké</i>	10,00

PLATS

<i>Retour de pêche du moment (Dos de Cabillaud) fenouils en 3 façons</i>	25.00
<i>Filet de bœuf grillé, pommes grenailles et moutarde au Yuzu</i>	24 .00
<i>Cote de bœuf 1 pers environ 500g, , (selon arrivage)</i>	43.00
<i>Burger pain bio brioché, galette de pomme de terre</i>	19.00
<i>Magret de Canard des Landes , légumes racines aux coings, poivre de Timut</i>	22,00
<i>Tagliatelles fraîches, pesto de roquette et broccolis</i>	17,00

FROMAGES

Assiette de fromages affinés , noix

DESSERTS

<i>Tarte fine aux pommes servie tiède, glace vanille</i>	10.00
<i>Fondant au chocolat, cœur coulant, boule de glace (12 min)</i>	10,00
<i>Baba au Rhum, crème fouettée, rhum Clement</i>	10,00
<i>Le tout figue</i>	10,00