

NOS ENTRÉES

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON,

POIRE FONDANTE ET POIVRE DE TIMUT : 16.20€

TATARE DE ST JACQUES EN FRAICHEUR D'AGRUMES

MANGUE, PASSION, GRAINES DE SÉSAMES TORIFIÉES : 15.20€



**RAVIOLES DE CRABE BLEU, BEURRE BLANC ANISÉ AUX
AGRUMES :16.00€**



MENU ENFANT (MOINS DE 10 ANS)

12.00€

Steak haché ou tenders de poulet, frites, sirop, glace.

NOS PLATS

FILET DE SAINT PIERRE RÔTI, FONDUE DE POIREAUX AU JUS DE CRUSTACÉ, PRÉSSÉ DE POMME DE TERRE CROUSTILLANT : 24.50€



MAHI MAHI, RIZ, CONDIMENTS, MANGUE, PASSION GINGEMBRE SAUCE COCO, CURRY ET CITRON VERT : 26.50€



PALERON DE BŒUF CONFIT, GARINTURE FORESTIERE, FUMÉ AU BOIS D'OLIVIER, JUS CORSÉ AU THYM : 24.90€

MAGRET DE CANARD, POTIMARON ET PÊCHES RÔTIES AU MIEL ET ROMARIN, SAUCE MIEL : 28.10€

PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE LAQUÉ MISO MIEL PATATE DOUCE AU GINGEMBRE, SAUCE SOJA SÉSAME : 28.50€

SOURIS D'AGNEAU 12H CONFITE AUX HERBES, MOUSSELINE DE PATATES DOUCES, POIS CHICHE CROUSTILLANT, JUS D'AGNEAU AUX ÉPICES D'ORIENT : 29.50

NOS BURGERS

(SERVI AVEC FRITES MAISON ET SALADE)

LE NORMAND : 24.50€

**Un burger généreux garni d'un steak hache 150g, de camembert, de pommes,,
salade, tomate, et oignons servi dans un pain brioché**

L'IMPREVU : 23.00€

Le Burger du chef

**Une recette qui change au gré de son inspiration et des produits du moment.
Parce qu'à l'Imprévu on aime vous surprendre**

NOS SPECIALITÉS

LE CAMEMBERT RÔTI : 20.50€

Camembert entier rôti au four, fondant a cœur, parfume aux herbes de Provence et au miel. Servi avec une sélection de charcuterie, accompagne de Frites maison et salade



TRÉSOR DE SARDAIGNE

RISOTTO DE FREGOLA AU JUS DE CRUSTACÉ, GAMBAS, FILET DE ROUGET, PETITES SEICHES POËLLÉES, PERSILLADE : 25.50€



Supplément sauce : 2.50€

NOS DESSERTS MAISON

À découvrir à l'ardoise.