



## Menu Du Chef .....38,00€

( choix complet du menu à la commande).

Entrée + Plat + Dessert



### Nos Suggestions:

- Planche Apéro.....10,00€  
Assortiment de charcuterie.

-----

- Huitres n°2 de la Maison Corcaud:  
assiette de 6.....13,00€  
assiette de 9.....19,00€  
assiette de 12.....25,00€

-----

- Poêlée de Ris de Veau,  
Beurre Meunière.....30,00€

La Liste des allergènes présent dans nos plats est à votre disposition.

### Nos Entrées.....13,00€

- Asperges Blanche, Foie Gras Poêlé et son Coulis Mangue.
- Céviché de Daurade au Lait de Coco, Citron Vert et Focaccia.
- Tartelette d'Escargots Bio de la Maison Royer et Espuma de Pomme de Terre.
- Poulpe Mariné au Pesto et Guacamole et Feuille de Riz Croustillante.
- Assiette de 6 Huitres n° 2 de la Maison Corcaud.

### Nos Plats.....26,00€

- Poisson du Marché, Petits Pois à la Française et Crème de Coquillage.
- Poêlée de Rognon de Veau en Persillade.
- Encornet, Gambas Grillées, Chorizo et Linguines à la Crème de Poivron.
- Pavé de Quasi de Veau, Asperges et Carottes Rôtis, Jus Réduit à l'Estragon.
- Tartare de Boeuf au Couteau et Pommes Grenailles

### Nos Desserts.....9,00€

- Assiette de Fromages de la Maison Beillevaire.
- Le Vacherin Framboise:  
Meringue, Confit Framboise, Biscuit Madeleine, Crème Vanille, Framboise et Glace au Lait Ribot.
- La Tartelette « Snickers »:  
Tartelette Chocolat, Caramel Beurre Salé, Cacahuète et Namelaka Chocolat lait.
- Le Chou Pistache Nougat:  
Chou Craquelin, Ganache Montée Pistache Nougat.
- Crème Brûlée à la Vanille Bio de Madagascar.
- Le Baba:  
Baba au Rhum Vanillé, Confit Fraise Rhubarbe et Chantilly.

### Menu Enfant à 15,00 €

Pour les moins de 10 ans.

Pour les enfants, c'est comme pour les grands,  
choisissez un plat et un dessert,  
le chef adapte la portion.

**Tous nos plats et nos desserts sont « fait Maison », élaborés à partir de produits frais**

