

# **Le menu gourmand Juillet / aout**

## **Les entrées**

Saint Jacques et gambas , Frégola Sarda  
aux lards Colonnata

Carpaccio de boeuf angus beef , roquettes  
Huile de truffe et truffe d été

Un plat bien de saison : tomates crevettes grises

Salade de chèvre au Kadaif , vinaigrette au sirop Charlier

## **Les plats**

La pêche du jour en croûte de pain et fines herbes  
Sauce crémeuse aux fèves des marais et oeufs de truites

Le Gigotin d agneau cuit en base température à l'ail et romarins  
Pomme de terre rôties et légumes du moment

La bavette de boeuf Irlandais aux échalotes , frites, salades (+5€)

Les pâtes fraîches aux truffes d été

## **Les desserts**

Notre classique crème brulée à la vanille de la Réunion

Nougat glacé maison coulis de fruits rouges

Tartelette façon Bourdaloue aux prunes

## Les suggestions du mois

Les 6 huîtres creuses	22€
La tomate crevettes grises, frites , salade	26€
L'entrecôte de boeuf Irlandais , sauces échalotes Frites salades	30€

### Les moules :

Natures	26€
Vin blanc	29€
Crème ails	29€
Maison (crème ails + tomatée )	29€