

## Entrées

Salade repas

Salade Océane, Gambas, saumon fumé, Saint Jacques

22,90 €

Foie gras de canard en terrine

17,90 €

Saumon fumé dans notre fumoir

13,90 €

Noix de Saint Jacques émulsion de citronnelle

15,90 €

Terrine fine de volaille au Vin Jaune

12,90 €

## Plats

Filet de Turbot, Mille feuilles de légumes

Jus brun réduit

26,90 €

Noix de Saint – Jacques rôties écume de Citronnelle

26,90 €

Magret de canard aux Griottines

19,90 €

Filet de bœuf sauce morilles à la crème

27,90 €

Dos de cabillaud, émulsion de champignons

19,90 €

## Desserts

L'Assiette de fromages

7,30 €

Verrine fraiche de Pêche aux amandes

**6,90 €**

Fromage blanc compotée framboise

**6,90 €**

Verrine Chocolat croustillant noisette tuile dentelle

**6,90 €**

Parfait glacé Mangue

**6,90 €**

Sablé citron crème mascarpone et (Framboises)

**6,90 €**

Mille – Feuilles aux fruits crème Mousseline

**6,90 €**

Café ou Thé Gourmand

**8,50 €**

## Menu Gastro

Foie gras de canard en terrine au naturel

Ou

Noix de Saint Jacques émulsion de citronnelle

Filet de Turbot, Mille feuilles de légumes

Jus brun réduit

Ou

Filet de bœuf sauce aux morilles à la crème

Assiette de fromages salade et fruits secs

Carte de desserts

**40,90 €**

## **La Récréation**

### ***(Menu servi pour l'ensemble de la table uniquement)***

Foie gras de canard en terrine au naturel

Noix de Saint Jacques émulsion de citronnelle

Filet de turbot, Mille feuilles de légumes

Assiette de fromages salade et fruits secs

Carte de desserts

**49.90 €**

## **Menu du Bistrot**

Saumon fumé dans notre fumoir

Ou

Terrine fine de volaille, salade verte

Magret de canard cuit en peau

Sauce Griottines

Ou

Dos de cabillaud, émulsion de champignons

Assiette de Fromage

Ou

Dessert au choix

(Sauf café gourmand)

**30.90 €**