



CARTE DU SOIR
(jeudi, vendredi, et samedi)

MENU A 28 EUROS
(entrée, plat ou plat, dessert)

MENU A 32 EUROS
(entrée, plat, dessert)

Les entrées
(10 euros hors menu)

*Cassolette de crottin de chèvre au pistou,
Oeuf parfait, crème de champignons, lard grillé et jeunes pousses,
Gambas marinées aux agrumes, crémeux d'avocat et huile d'herbes fraîches,
Salade de magret séché maison, figues rôties au miel.*

Entrée carte

*Ardoise de cochonnaille (12 euros)
Escalopes de foie gras poêlées au sirop d'érable, mesclun (15 euros)*

Les plats
(20 euros hors menu)

*Pavé de cabillaud lardé au chorizo, salade de lentilles tiède,
Tartare de bœuf charolais à notre façon, frites maison et mesclun,
Joue de porc confite à la bière ambrée, purée bien beurrée, jus de cuisson réduit,
Filet de canard rôti au poivre de sichuan, oignons confits et patate douce.*

Plat à la carte

*Gambas au pastis, riz noir de Camargue crémeux, crème au citron vert et estragon (25 euros)
Faux filet grillé (300g), frites maison et mesclun (25 euros)
Souris d'agneau confite aux épices, olives et citron confit (25 euros)*

Les desserts
(10 euros hors menu)

*Moelleux au chocolat, cœur coulant praliné sésame, glace vanille,
Tarte aux noix, caramel beurre salé, crème fraîche vanillée,
Bavarois café, cœur exotique, chocolat noir et sablé breton,
Coupe de glaces ou sorbets.*

Desserts carte

*Tomme de brebis rôtie, confiture de cerises noires, pickles d'oignons rouges (11 euros)
Café ou thé très gourmand (5 desserts) (12 euros)*