



## Menu Du Chef .....36,00€

( 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.....29,00€

### Nos Entrées.....13,00€

- Carpaccio de St Jacques à la Mangue sur son Feuilleté.
- Gravlax de Saumon, Houmous de Betterave et Crackers.
- Croustille d'Escargots Bio de la Maison Royer, Butternut et Noisette Confit, Emulsion Parmesan.
- Pâté en Croûte Maison: Canard, Foie Gras et Pistache.
- Assiette de 6 Huitres n° 2 de la Maison Corcaud.
- Terrine de Foie Gras et son Chutney. Sup + 3,50€

### Nos Plats.....24,00€

- Poisson du Marché, Légumes d'Automne Rôtis et Crème de Céleri Citronnée.
- Poêlée de Rognon de Veau, Sauce Moutarde à l'Ancienne.
- Poulpe Grillé et son Risotto aux Champignons.
- Magret de Canard, Sauce au Poivre et Figues Rôtis.
- St Jacques Snackées et Girolles, Médailon de Patate Douce et son Crèmeux de Cèpe.

### Nos Desserts.....9,00€

- Assiette de Fromages de la Maison Beillevaire.
- Le Macaron Café Chocolat:  
Coques Macarons, Ganache Montée Café et Crèmeux Chocolat.
- Le Cheesecake Framboise Verveine:  
Cheesecake Verveine, Confit Framboise, Framboise, Crumble, Sponge cake Vanille.
- Le Chou-kie:  
Chou Craquelin, Chantilly à la Confiture de Lait, Crèmeux Chocolat et Cookie.
- Crème Brûlée à la Vanille Bio de Madagascar.

### Menu Enfant à 12,50 €

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 et de saisons.

