

**Menu 20,90€**

Entrée + Plat  
ou  
Plat + Dessert

**Menu 30,90€**

**Entrée + Plat + Dessert**

**Exemple de Menu de Saison**

**Au Choix :**

**« ENTREES »**

Velouté de potiron, œuf parfait, noix de Grenoble  
Soupe de poissons de roche (pêche locale, Carro) croûtons et  
rouille  
Maquereau fumé, blinis, crème aigrette, compotée d'oignons

**Suggestions**

**Avec supplément de 4€ dans les Menus**

St Jacques de la baie de St Briec, purée de topinambours,  
confiture de lard

**« PLATS »**

Filet de cabillaud rôti, siphon de maïs, pétales d'oignons  
Carré de cochon fermier désossé cuit en basse température, purée  
de butternut, jus de cuisson à la crème fraîche et herbes

**Suggestions**

**Avec supplément de 6€ dans les Menus**

Thon Rouge de Méditerranée (pêche locale, Carro), fenouil cuit et  
cru, fumet herbacé  
Bavette de bœuf Charolais, feuilleté betterave et fromage blanc,  
sauce Coteaux d'Aix

**« FROMAGE/DESSERTS »**

Cantal jeune, confiture de cerises noires  
Tarte Tatin aux pommes reinettes  
Glace à la sauge, poires au vin rouge  
Entremets chocolat passion, sauce passion au beurre noisette