



LES ENTREES

- « **L'œuf Croustillant** » 14,00€
Oeuf pané à la panure panko, velouté de châtaignes et sa chips de pancetta.
- « **La Saint Jacques** » 17,00€
Tartare de Saint Jacques mariné au jalapeña, basilic et miso rouge.
- « **La Poire** » 15,00€
Poire rôtie au roquefort, pignons de pin et son jus de rancio au miel.
- « **Le Foie Gras Poêlé** » 16,00€
Foie gras poêlé, tatin aux pommes et réduction de banyuls.

LES PLATS

- « **Le 1/2 homard et risotto** » 27,00€
Demi homard décortiqué servi avec son risotto au chorizo, écume à l'anis
- « **Le Gratin de la mer** » 26,00€
Gratin de poisson (selon arrivage) et fruits de mer, fondue de blanc de poireaux et toast de rouille.
- « **Le Paleron de Bœuf** » 25,00€
Paleron de bœuf confit en cromesquis, velours de potimarron, noisettes torréfiées et son jus au lard
- « **Le Tartare de Boeuf** » 24,00€
Bœuf haché, condiments marinés à l'huile de sésame, frites maison et salade.

LES DESSERTS

- « **Le Litchi** » 10,00€
Gratin de litchi et son crumble à la liqueur.
- « **L'Entremet de l'Amuse Bouche** » 10,00€
Parfait et coque Chocolat blanc, socle au praliné.
- « **La Pavlova au marrons** » 10,00€
Meringue, chantilly mascarpone, marrons glacés et coulis de marrons.
- « **Le Café ou Thé gourmand** » 10,00€
Assortiment de mignardises du moment.
- « **Les Fromages** » 11,00€
Notre sélection de la Ferme du RIALET.
- 