



MENU "DÉCOUVERTE" 48 €

MIDI ET SOIR

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST CUIT AU TORCHON, GELÉE DE GRIOTTES
SOUTHWEST DUCK GRAS « AU TORCHON » SOUR CHERRY JELLY (+ 3€)

OU

CANNELLONI DE SAUMON FUMÉ, RICOTTA ET CRABE, BILLES DE CITRON
SMOKED SALMON CANNELLONI, RICOTTA AND CRAB, LEMON PEARLS

OU

MÉLI MÉLO DE TOMATES, BURRATINA AU PISTOU, JULIENNE DE SPECK
TOMATO MEDLEY, BURRATINA WITH PISTOU, AND SPECK JULIENNE

PLATS

FOIE DE VEAU DÉGLACÉ AU VINAIGRE DE FRAMBOISE, MOUSSELINE DE POMMES DE
TERRE

VEAL LIVER DEGLAZED WITH RASPBERRY VINEGAR, POTATO MOUSSELINE

OU

PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE POMMES DE TERRE RÔTIES AU CHORIZO
IBERIAN PORK PLUMA WITH CHORIZO, ROASTED POTATOES

OU

PAVÉ DE RUMSTEACK, SAUCE CHIMICHURRI FRITES MAISON
RUMP STEAK CHIMICHURRI SAUCE, AND HOMEMADE FRIES

OU

RISOTTO CRÈMEUX DE GAMBAS AU PISTOU, TUILE PARMESAN
CREAMY PRAWN RISOTTO WITH PISTOU, PARMESAN TUILE

DESSERTS

BABA BOUCHON AU RHUM ET CHANTILLY MAISON

RHUM BABA WITH HOMEMADE WHIPPED CREAM

OU

SABLÉ BRETON AUX FRAISES, MOUSSELINE CITRON, SORBET YAOURT
BRETON SHORTBREAD WITH STRAWBERRIES, LEMON MOUSSELINE, YOGURT SORBET

OU

CRÈME BRULÉE VANILLE, MADELEINE

VANILLA CREME BRULEE, MADELEINE

PRIX NETS SERVICE COMPRIS (HORS BOISSON)