



menU

LES ENTRÉES



LA TOMATE EN DÉCLINAISON , CRUE, CONFITE ET GLACÉE AVEC SA MOZZARELLA AU LAIT CRU DE BUFFLONNE	16€
LE FOIE GRAS MAISON AUX ÉPICES TRAPPEUR, MIRABELLES POÊLÉES ET PRALIN GOURMAND	18.5€
LE POULPE GRILLÉ AUX ÉPICES TANDOORI ET PASTÈQUE, COMME UNE SALADE GRECQUE AUX OLIVES KALAMATA ET ORIGAN	17€
LA ROSE DE CONCOMBRE ET SAUMON FUMÉ MAISON SORBET AU LAIT RIBOT INFUSÉ AU POIVRE DE VOATSIPERIFERY	17.5€
LES CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE , PESTO DE PIQUILLOS GRILLÉS ET JEUNES POUSSÉS	16.5€

LES PLATS



LA SELLE D'AGNEAU FRANÇAISE CUITE BASSE TEMPÉRATURE, TABOULÉ DE CHOU-FLEUR ET BOULGOUR AU CURRY BRETON	26.5€
LA PLUMA IBÉRIQUE « LA VRAIE » JUSTE SNACKÉE, CHIMICHURRI, GALETTE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES	35€
LE DEMI HOMARD BLEU EN RISOTTO, QUINTESSENCE DE TÊTE AU SAFRAN	35€
L'ENCORNET ET LA GAMBAS JUSTE SNACKÉS, RIGATONI AU CRÉMEUX DE COURGETTES ET ESPUMA DE CHORIZO	28€
LE PAVÉ DE MAIGRE RÔTI VIERGE AUX ABRICOTS ET BERGAMOTTE, RISOTTO D'ÉPEAUTRE AU ROMARIN	26.5€

LES DESSERTS



LES FIGUES RÔTIES DACQUOISE PAIN D'ÉPICES, CRÈME ET CONFIT DE FIGUES, GLACE BLÉ NOIR	12€
LE FINGER 3 CHOCOLATS CROUSTILLANT PRALINÉ	12€
LE SNICKERS DES BAIGNEUSES GANACHE AU BEURRE DE CACAHUÈTES, CAMEL BEURRE SALÉ	12€
LA PAVLOVA FRAMBOISE ESPUMA À LA FLEUR D'HIBISCUS	12€

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

12€

GLACES

VANILLE / FRAISE / CHOCOLAT / FRAMBOISE / PASSION / MANGUE / CITRON VERT / CASSIS / COCO / PISTACHE / CAMEL BEURRE SALÉ / CROQUANTINE / RHUM RAISIN	1 BOULE	3€
	2 BOULES	5,5€
	3 BOULES	8€



Les produits peuvent varier en fonction du marché
Prix et service compris

MENU 45€



LES ENTRÉES

LA ROSE DE CONCOMBRE ET SAUMON FUMÉ MAISON SORBET AU LAIT RIBOT INFUSÉ AU POIVRE DE VOATSIPERIFERY
LE FOIE GRAS MAISON AUX ÉPICES TRAPPEUR, MIRABELLES POÊLÉES ET PRALIN GOURMAND

LES PLATS

LA SELLE D'AGNEAU FRANÇAISE CUITE BASSE TEMPÉRATURE, TABOULÉ DE CHOU-FLEUR ET BOURLGHOUR AU CURRY BRETON
LE PAVÉ DE MAIGRE RÔTI VIERGE AUX ABRICOTS ET BERGAMOTTE, RISOTTO D'ÉPEAUTRE AU ROMARIN

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

OU

LES DESSERTS

LES FIGUES RÔTIES DACQUOISE PAIN D'ÉPICES, CRÈME ET CONFIT DE FIGUES, GLACE BLÉ NOIR
LE FINGER 3 CHOCOLATS CROUSTILLANT PRALINÉ

15€
MENU

ENFANT

VIANDE OU POISSON

POMMES DE TERRES ÉCRASÉES OU **LÉGUMES DE SAISON**

DESSERT DU JOUR OU **BOULE DE GLACE**

COCA-COLA OU **JUS D'ORANGE**

À PARTAGER

TAPAS

LES ACCRAS DE POISSON MAISON

11€

L'ASSIETTE APÉRITIVE*

15€

CROUSTILLANT DE GAMBAS, HOUMOUS ET GRESSINS, BONBONS DE POISSON, JAMBON DE BUFFLONNE

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES*

18€

JAMBON CRU IBÉRIQUE, JAMBON AUX HERBES, CECINA, CHORIZO, FOCACCIA MAISON

LA PLANCHE DE FROMAGES*

15€

BLEU DE XANTRIE, SAINT FÉLICIEN, COMTÉ, TOME DE VAUMADEUC ET BEURRE DU VIEUX BOURG

LA PLANCHE MIXTE*

20€

C'EST GOURMAND !



*produits susceptibles de varier selon les arrivages