MENU midi 25 € (entrée/plat ou plat/dessert)

Ou

MENU midi 30 € (entrée/plat/dessert)

CARTE DU 09 SEPTEMBRE / CERTAINS PRODUITS PEUVENT VARIER

Gaspacho de concombre et avocat , dés de feta et chips de jambon

Ou

Tartare de **Marlin** , pamplemousse, vinaigrette à la mangue et citron

Ou

Filets de sardines marinés à la sauce soja, chalumeautés sur peau , salade de fenouil à l'orange

Ou

Tataki de filet de rumsteak, mousseline de celeri, sauce vierge

Ou

Encornet farci aux petits légumes d'Eté, coulis de poivrons

Dos de Cabillaud rôti, beurre blanc au coulis de homard

Ou

½ Magret de canard laqué au miel acide et baies de timur

Ou

Dos de Bonite (Thon MI CUIT), sauce Chimichurri

Ou

Escalope de foie de veau poêlée au vinaigre de framboise

Ou

Pluma de cochon ibérique snackée au piment d'Espelette

Ou

Dos de Loup de Mer, sabayon au coulis de crustacés

½ Saint Marcellin

ou

Assiette de Fromages

Ou

Faisselle (nature **ou** crème **ou** coulis framboise)

Ou

Pêché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison et shooter de verveine)

Ou

Café / Thé gourmand (financier noisette, brownie, entremet fruits rouges)

Ou

Brioche façon pain perdu, glace pistache

Ou

Entremet Cho Cho Chocolat /caramel , enrobage noisette

Ou

Figues du Jardin rôtis, crumble noisette et corn flakes, glaçage Sirop Beaujolais

SUGGESTION

**TENTACULE DE POULPE DE
BRETAGNE SNACKEE, SAUCE
VIERGE**

(31 € OU + 13€ FORMULE)

**PICANHA DE BŒUF ANGUS
PERSILLEE , SAUCE BEARNAISE**

28 OU +10 € FORMULE