



# Menu Découverte

## 33,90€

Formule tout compris +11€ par pers.  
(apéritif maison avec ou sans alcool, vin, eau, café)

### Entrée

Gaspacho de tomates et sa burrata au pistou  
ou

Tartare de petites noix de St Jacques au citron et huile d'olives  
ou

Melon et magret de canard fumé et son sorbet

### Plat principal

Dos de cabillaud sauce vierge  
ou

Magret de canard à l'orange  
ou

Côte cochon français aux brisures de morilles

### Fromages

Assiette de fromages provenant de nos régions  
et sa salade

### Desserts

Nous vous proposons de consulter notre carte.  
Les desserts sont à commander en début de repas.

*Prix net service compris*

*Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.*

*Tout plat changé au menu sera compté à la carte*

# Menu Gastronomique 43,90€

(1 entrée, 1 deuxième entrée, 1 plat, fromage, dessert)

Ce menu vous est proposé à 40,90€ sans la deuxième entrée

Formule tout compris +11€ par pers.  
(apéritif maison avec ou sans alcool, vin, eau, café)

## Entrée

Foie gras de canard frais « maison » et son chutney de fruits  
OU  
Fricassée de ris de veau et scampi (langoustine)  
au Noilly Prat

## Deuxième entrée

Tartare de petites noix de St Jacques

## Plat principal

Filet de daurade royale, tomates confites, à l'huile d'olives  
OU  
Emincé de pluma de porc aux champignons

## Fromages

Assiette de fromages provenant de nos régions  
et sa salade

## Desserts

Nous vous proposons de consulter notre carte.  
Les desserts sont à commander en début de repas.

*Prix net service compris*

*Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.*

*Tout plat changé au menu sera compté à la carte*



# **La carte des Desserts**

à commander en début de repas

**Verrine aux fraises et spéculos**

**Pavlova aux fruits de saison et coulis d'abricot, glace yaourt**

**Profiteroles glace vanille ou pistaches  
sauce chocolat chaud et amandes grillées**

**Farandole des desserts**

**Sorbet pommes vertes et son alcool**

**Sorbet de mangue au champagne**

**Ou sur commande :**

**Omelette Norvégienne**

**Charlotte aux fruits**

**Fraisier ou Framboisier**

**Gâteau chocolat**

