



## Semaine du 18 Septembre 2020

Entrée-Plat / ou Plat Dessert .....22 €

Entrée-Plat-dessert.....28 €

Entrée-Plat-fromage-dessert.....32 €

### ENTREES

Brocoli en Tempura, Sauce Yaourt aux Herbes  
Saumon mariné, Copeaux de Choux Fleur, Yaourt Grec  
Risotto d'Orge en Persillade  
Entrée Signature (supplément 5 €)

### PLATS

Mignon de Porc Rôti, Duo de Figs, Coulis de Poivron  
Filet de Dorade à l'Escabèche, Fenouil Rôti  
Tataki de Canard, Condiment à la Cacahuète et Soja, Crémeux de Choux Fleur  
Plat Signature (supplément 10 €)

### DESSERTS

Pavlova Figs et Framboises  
Biscuit aux Amandes et Citron Jaune, Onctueux Vanille  
Merveilleux Coco

### Entrées ou Plat « signature » à la carte

Terrine de Foie Gras Maison (14.80€)

Assiette Terre et Mer (14.80 €)

\*\*\*

Ris de Veau Sauce Morilles (25€80)

Filet de Bœuf Sauce Morilles (25€80)

## **Formule Déjeuner**

### **«Bistrot »**

16 €

Terrine de Poisson, Mayonnaise aux Herbes Maison  
Crumble de Légumes

\*\*\*

Onglet de Bœuf, Frites Maison

Araignée de Porc, Pomme de terre au Four, sauce crème et Ciboulette

\*\*\*

Crème Brûlée

Duo de Glace

Cœur Coulant Chocolat

## **«Menu Vegan»**

**Suivant l'inspiration du Chef**

22 €

Entrée Végétale

\*\*\*

Assiette Toute Végan

\*\*\*

Dessert Fruité

**Restaurant ouvert du Mercredi au Dimanche Midi**

*Réserver devient une vraie sécurité*

02 47 91 49 00