



## **Semaine du 9 Septembre 2020**

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

**Entrée-Plat-dessert.....28 €**

**Entrée-Plat-fromage-dessert.....32 €**

### **ENTREES**

Crème Brûlée au Foie Gras, Tartine de Pain d'Epices  
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  
Tarte Chocolat  
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 «Bistrot »**

16 €

Terrine de Poisson, Mayonnaise aux Herbes Maison  
Soupe Froide de Courgette et Menthe

\*\*\*

Onglet de Bœuf, Frites Maison  
Brochette de Lingue au Chorizo et Paprika, Piperade

\*\*\*

Crème Brûlée  
Duo de Glace  
Cœur Coulant Chocolat

## **«Brunch»**

Le dimanche matin de 11h à 12h30

16 €

Boisson Chaude- Jus de fruit-Viennoiseries-Œufs brouillés  
Saumon Fumé-Fromage- Charcuterie-Salade de fruit

**Restaurant ouvert du Mercredi au Dimanche Midi**

*Réserver devient une vraie sécurité*

02 47 91 49 00