



*Menu Plaisir 51€*

*Carte*

*Le Foie-Gras  
Poivrons rouges et chocolat Guanaja 70% en alliance  
Notes d'oranges*

*23 €*

*Ou*

*La Dorade Royale et Tourteau en Tartare  
Agrumes et Tomates*

*22 €*

*\*\*\*\**

*Le Poisson Noble  
Petits pois et fèves, écume de Yuzu*

*26 €*

*Ou*

*Le Bœuf  
Asperges, Eringii et Salsifis  
Jus aux truffes noires*

*26 €*

*\*\*\*\**

*Pré- Dessert*

*La préparation des papilles du salé vers le sucré  
Un aperçu du savoir-faire de de notre Chef Pâtissier Nicolas*

*\*\*\*\**

*Déclinaison Fraises, Rhubarbe*

*14 €*



## Menu à 69€

### Menu Gourmand 69€

Carte

*La Saint-Jacques et le Poireau* 22 €  
*Snackée et en Carpaccio, poivre de Timut*  
*Déclinaison de Poireaux et Algues acidulées*

\*\*\*\*

*La Pêche de nos Côtes* 32 €  
*Jardin de Légumes*

\*\*\*\*

*Le Bœuf* 26 €  
*Asperges, Eringii et Salsifis*  
*Jus aux truffes noires*

\*\*\*\*

*Le Pré- Dessert*  
*La préparation des papilles du salé vers le sucré*  
*Un aperçu du savoir-faire de de notre Chef Pâtissier Nicolas*

\*\*\*\*

*Chocolat et Framboise* 14 €

### En Supplément :

*Assiette de Fromages de nos régions (5 portions)* 8 €

*Plateau de Fromages de nos régions* 13 €



## *Menu Tentation 39€*

*Carte*

*Le Maquereau*

*18 €*

*Cuisson à 70°, puis refroidit*

*Crumble de Coriandre, pommes vertes, concombre et gingembre*

\*\*\*\*

*Le Rouget*

*21 €*

*Mariné aux herbes citronnées*

*Choux fleur et courgettes en textures, timbales d'oignons nouveaux*

\*\*\*\*

*Ananas aux Epices et Riz au lait*

*14 €*

## *Le Menu Enfant*

*Menu à 14 €*

*Poisson mariné*

*Ou*

*Jambon fumé, Melon*

\*\*\*\*

*Blanc de volaille, palets de pomme rissolés*

*Ou*

*Filet de poisson et ses légumes de saison*

\*\*\*\*

*Coupe fraîcheur (2 boules) Ou Dessert surprise*