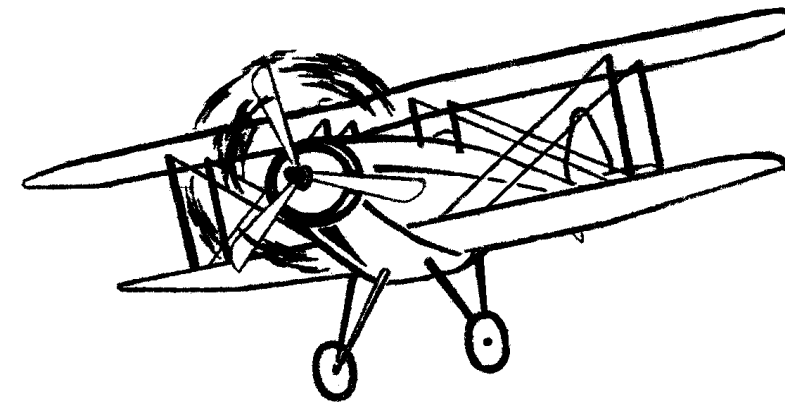


# Notre Menu "Saveurs Printanières"

34 € \*



## LES ENTREES



*Rouleau de légumes et crevettes, sauce aigre-douce et mesclun de salade*  
*Tartare de bœuf coupé au couteau et ses accompagnements du potager*  
*Carpaccio de loup de mer mi-fumé, mariné minute, tagliatelles maraîchères*  
*Galette de tomate, basilic et mozzarella fondue accompagnée de son gaspacho*  
*Tarte fine aux poires tièdes, ballottine de foie gras au porto (supplément 5.00 €)*

## LA MAREE



*Tarte fine de cabillaud et son pistou*  
*Steak de thon mariné, aubergine farcie, mini ratatouille*  
*Dos de bar de chalut et sa brunoise minute au pesto (Supplément 3.00 €)*

## OU

## LES VIANDES



*Pavé de selle d'agneau en croûte d'herbes, caviar d'aubergine et courgettes*  
*Onglet de veau, tomate farcie compotée de légumes grillés, jus au thym*  
*Filet de canette rôti, pommes fruits, sauce vinaigre de cidre et purée de céleri*  
*Filet de bœuf poêlé, au jus de truffe et pommes bouchon (supplément 8.00 €)*

## ASSIETTE DE FROMAGES

*Assortiment de notre terroir 7.90 €*

## LES DESSERTS

*Coque glacée vanille, poêlée de fruits exotiques*  
*Vacherin à la fraise*  
*Biscuit moelleux à la framboise, granité citron vert*  
*Tendresse fondante chocolatée, sorbet à l'orange*  
*Café gourmand*



*Pour une petite faim, vous pouvez prendre au choix dans le menu*  
*Entrée 10.00 €, Plat 18.00 €, Dessert 8.00 €*

*Menu Enfant "Saveurs et Dégustation" 10.55 €*

**\*PRIX NETS TTC**

*"Travaillant avec des produits frais, nous vous prions d'excuser nos ruptures ponctuelles"*