

# Menu du moment

50 €

Entrée • Plat • Dessert

## Entrées

Foie gras mi-cuit, chutney pomme framboise, cappuccino Calvados

ou

\*Emietté d'araignée ou de tourteau, gaspacho de concombres mentholés, sorbet petits pois

\*Selon arrivage

ou

Thon fumé, mariné au soja et huître, vinaigrette salicornes et fèves

## Plats

Retour de pêche, mousseline de patates douces, beurre blanc passion et curry black pearl

ou

Lotte rôtie au beurre, lasagne de moules à la tomate confite et oignon cébette, écume marinière crémée

ou

Contre-filet, risotto à la courgette et herbes fraîches, jus de viande et crème d'ail

ou

\*Cœur de ris de veau, risotto à la courgette et herbes fraîches, jus de viande et crème d'ail

\*Supplément de 5 €

## Desserts

(à commander en début de repas)

Tartare de fraises au basilic, flan vanille bourbon, sorbet fraise, crémeux yuzu et vinaigrette yuzu / olive

ou

Riz au lait coco / stracciatella, ganache chocolat / abricot, sorbet abricot / érable

ou

Nage vanillée de pêches cuites et crues, framboises, crème cheese cake, brioche séchée, sorbet pêche

## Chariot de fromages

3 morceaux au choix • + 10 €

62€

## Menu Dégustation

Servi pour l'ensemble de la table • Composé de 6 services

**2 entrées • 2 plats** (sélectionnés par le chef)

**+ 1 fromage • 1 dessert** (au choix)

**Accord mets & vins • + 30 € par personne**

-Beurre à la demande-

Tributaire des arrivages, un produit peut être manquant. Toutes nos viandes sont d'origine FRANCAISE et nos produits sont locaux.

PRIX NETS