

Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts sauf les glaces et les sorbets

## Menu saveurs d'été

44.00 € avec 1 entrée + 1 plat + 1 dessert

54.00 € avec 1 entrée + 2 plats + 1 dessert

### Entrées

*A la carte*

*Les médaillons de foie gras croquants aux baies roses,  
Confit d'échalote et cerise aigre, pâte de framboise acidulée* 18.50€

*La fricassée d'escargots et gnocchis à la persillade,  
Emulsion moutarde, quelques pousses* 17.00€

*Les piquillos farcis aux petits légumes et chair d'araignée,  
Sauce cocktail, tempura de légumes à l'algue nori* 18.00€

*Le pâté en croûte de veau, ris et foie gras,  
Gelée au Ratafia, Chutney d'oignons et violine de Gretz* 19.00€

### Plats

*Le filet de dorade grise au romarin, croustillant de piperade,  
Vinaigrette de tomates confites au piment d'Espelette* 25.00€

*Le pavé de maigre rôti, mijoté de cocos de Paimpol et girolles,  
Jus terre et mer à l'ail confit* 25.00€

*La suggestion du moment « viande ou poisson »  
suivant le retour du marché* 25.00€

*Le paleron « Black Angus » à la plancha,  
Pommes croquettes aux épinards et saté, gâteau de polenta aux  
tomates confites (supplément de 2.00€ au menu)* 27.00€

*L'agneau en duo, jus à la tomate et coriandre  
Le parmentier d'épaule aux aubergines, la noisette piquée au basilic* 26.00€

*Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts sauf les glaces et les sorbets*

## *Fromages*

*Plateau de fromages affinés (supplément de 4.00€ au menu) 8.50 €*

*Faisselle de fromage blanc (supplément de 2€) 4.50 €*

## *Desserts*

*La tartelette aux abricots rôtis au miel, gelée verveine citronnelle,  
Crèmeux bergamote et huile d'olive 12.00€*

*Le gaspacho de framboise, tomate et poivron rouge,  
Parfait glacé à la pistache, éclats de meringue à la violette 12.00€*

*La brioche au gingembre confit façon pain perdu, 12.00€  
Tartare de fruits rouges et marmelade de rhubarbe, sorbet fruits  
des bois*

*Le sablé au chocolat « El Jardin », mousseline vanille- praliné, 12.00€  
Guimauve au poivre de cassis et coulis de myrtille*

## *Pour les enfants de moins de 12 ans*

### *2 Formules au choix :*

*Menu du petit gourmand 12.50 €*

*Assiette de crudités*

*Steak haché ou suprême de poulet ou filet de poisson*

*Glace*

*1 boisson*

*Menu du petit gourmet 23.00 €*

*Médailon de foie gras*

*Pièce de bœuf, jus brun Ou suggestion de poisson sauce crème*

*Assiette tout chocolat*

*Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts sauf les glaces et les sorbets*

**Nous ne travaillons que des produits frais et de première qualité.  
Si un plat ne peut pas être servi, ne nous en tenez pas rigueur.  
Tous les plats sont élaborés par nos soins à la commande.**

**Merci de votre patience.**

**L'article L.112-5 du code monétaire et financier stipule qu'en cas de paiement en espèces c'est au débiteur de faire l'appoint. Dans la mesure où, pour des raisons de sécurité, nous ne détenons pas beaucoup de monnaie. Nous nous réservons le droit de faire application de cette loi et de refuser les billets de 200€ et de 500€.**

**Merci de votre compréhension**