

Menu Saveurs « Au fil des saisons »

51.00€ (1 entrée, 1 plat, fromage ou dessert)

61.00€ (1 entrée, 2 plats, fromage ou dessert)

Les Entrées :

- | | <u>A la carte :</u> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| - Le pâté en croûte de pigeon au foie gras, gelée au Ratafia Chutney d'oignon à la graine de moutarde | 19.50€ |
| - La fricassée d'escargots et gnocchis à la persillade, Emulsion moutarde, quelques pousses | 18.00€ |
| - Les noisettes de saumon français mi cuites, sablé aux olives noires, Confit de légumes d'été, coulis piquillos et pistou, crémeux aioli | 19.00€ |
| - L'œuf fermier poché, mousseline de pommes de terre nouvelle, Et truffe d'été, crème de morilles et baguette maraîchère | 18.50€ |

Les plats :

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| - Le Sandre rôti, sauce vin blanc et citron Vinaigrette de salicornes, fricassée de cocos de Païmpol et tomates concassées | 28.00€ |
| - La suggestion poisson du moment suivant le retour du marché | 27.00€ |
| - L'agneau en déclinaison, la côte rôtie, l'épaule en samoussas, Le ris en cromesquis, beignets de légumes et jus nourrit d'aromates | 29.00€ |
| - La pièce de bœuf du moment, sauce Porto et poivre vert, Petits légumes farcis et caviar d'aubergine à la moutarde violette | 30.00€ |

Les fromages :

- | | |
|--------------------------------------------------------------------|--------|
| - Plateau de fromages affinés (supplément de <u>6.50€</u> au menu) | 10.00€ |
| - Faisselle de fromage blanc (supplément de <u>3.50€</u> au menu) | 5.00€ |

Les desserts :

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| - La crème catalane aux nectarines, gel à la crème de pêche de vigne, Sorbet fromage blanc et baguette croustillante | 14.00€ |
| - Les fraises et framboises en entremets, crème mousseline et glace pistache Coulis de fruits rouges et zestes de citron | 14.00€ |
| - Le vacherin aux cerises confites et ratafia, crème fouettée, Sorbet fraise et rhubarbe, bâtons de meringue à l'Agastache et poivre Timut | 14.00€ |
| - Le consommé de melon rafraîchi à la verveine, Dôme glacé au mascarpone et chocolat blanc et coulis de brimbelles | 14.00€ |

Pour les enfants jusqu'à 12 ans :

Menu petit Gourmand à 16.50€ : assortiment de crudités, steak haché maison, volaille fermière ou poisson, assortiment de glaces maison + 1 boisson (jus de pomme, orange, sirop à l'eau ou limonade, coca-cola ou Orangina)

Menu du petit Gourmet à 27.50€ : Noisettes de saumon mi cuit, la pièce de bœuf ou suggestion poisson, assiette gourmande