

## LES PREMIERS PLATS

<i>Foie gras de canard chutney aux agrumes, pain aux fruits de saison</i>	19€
<i>Navarin de homard au petits pois et asperges, jus de crustacés</i>	35€
<i>Cuisses de grenouilles fraîches poêlées, coulis d'herbes du jardin</i>	28€
<i>Caille désossée farcie au foie gras et cerises, sauce flambée au cognac</i>	18€
<i>Risotto crémeux safrané, langoustines décortiquées poêlées</i>	16€
<i>Carpaccio de daurade aux fruits rouges</i>	17€

## LES SECONDS PLATS

<i>Croustillant de cabillaud à la julienne de légumes, beurre de fenouil et coriandre</i>	20€
<i>Filet de sole rôti, fleur de courgette farcies aux coquillages, sauce basilic citron</i>	28€
<i>Daurade poêlée, duo d'asperges, sauce vierge, pomme et concombre</i>	22€
<i>Filet de bœuf poêlé, tourte au foie gras et champignons, lamelles de truffe</i>	32€
<i>Ris de veau braisé, girolles, fèves, petits pois, sauce au vin jaune</i>	32€
<i>Pavé de veau poêlé, purée de petits pois, girolles persillées</i>	22€
<i>Tagliata de faux filet, roquette, grappe de tomates jus brun, huile d'olive fumée</i>	22€
<i>Vol au vent bourgeois ((quenelles maison, filets de poularde, ris de veau écrevisses, ) sauce crémeuse</i>	22€

<<<<

TOUS CES PLATS PEUVENT ETRE SERVIS EN VENTES A EMPORTER AVEC 10% DE REDUCTION

MENU 39€

## *Amuse-bouche*

<<<<

*Foie gras « maison », chutney aux fruits de saison pain toasté ou  
Carpaccio de daurade aux fruits rouges ou  
Risotto crémeux safrané , langoustines décortiquées poêlées ou  
Assiette de la mer (4 huitres 2 bulots amande 2 crevettes royales 2 palourdes moules)*

<<<<

*Croustillant de cabillaud a la julienne de légumes, beurre de fenouil et coriandre ou  
Daurade poêlée, duo d asperges, sauce vierge, pomme et concombre  
Tagliata de faux filet roquette, grappe de tomates jus brun, huile d olive poivrée ou  
Pavé de veau poêlé, purée de petits pois, giroles persillées*

<<<<<

*Croquant sablé au Nutella et fruits rouges ou  
Millefeuille a la cacahuète ou  
Tarte au chocolat et agrumes*

<<<<

*Mignardises*

<<<

**MENU 59€**

*Amuse bouche*

<<<<<

*Cuisses de grenouilles fraîches, rôties, coulis d herbes du jardin ou  
Navarin de homard au petits pois et asperges jus de crustacés ou  
Caille désossée farcie au foie gras et cerises, sauce flambée au cognac*

<<<<<

*Filet de sole rôtie , fleur de courgette farcie aux coquillages sauce basilic citron  
Ris de veau braisés, giroles, fèves et petits pois, sauce au vin jaune ou  
Filet de bœuf poêlé tourte au foie gras, champignons, lamelles de truffe*

<<<<<

*Verrine fraîcheur*

<<<<

*Soupe de fruits frais, petite brioche feuilletée, glace au yaourt ou  
Millefeuille fraises rhubarbe , sorbet fraises*

*Café gourmand*

<<<<

*Mignardises*

<<<<<