

MENU 39€

Amuse bouche

<<<>>>

*Foie gras de canard chutney aux fruits rouges, brioche maison ou
Assiette de la mer (4 huîtres 2 bulots amandes, crevettes, palourdes, moules) ou
Croquants de langoustines, salade mêlée, sauce exotique à la pomme ou
Tartare de thon rouge aux saveurs asiatique, gel d'hibiscus ou
Petits poivrions farcis (olives, feta, courgettes, sarriette) sauce vierge (végétarien)*

<<<>>>

*Filets de rouget cuit sur peau , tartine au beurre d'anchois tomates confites maison ou
Tartare de bœuf au foie gras, pommes grenailles sautées, petite salade ou
Côtelette de caillé farcie au foie gras, polenta grillée, groseilles rôties, jus brun ou
Vol au vent bourgeois(quenelles, sot-y-laisse, ris de veau, champignons, écrevisses, sauce onctueuse) ou
Filet de daurade rôti ,fleurs de courgettes farcies de coques sauce poisson*

<<<>>>

*Pavlova aux fruits rouges coulis du jour ou
Coupe Lilly (glace Amarena, glace pistache, baba au rhum, framboises chantilly) ou
Tartelette revisitée aux fruits rouge ou
Tiramisu classique ou
Cheese-cake mangue passion, coulis du jour ou
Fromages*

MENU A 59€

Amuse bouche

<<<>>>

*Foie gras poêlé, abricots rôties, fond brun de canard et balsamique ou
Calamars frais façon carbonara ou
Homard poêlé, gaspacho de tomate, fregola Sarde ou*

<<<>>>

*Filet de bœuf poêlé, poêlée de giroles, jus brun ou
Turbot poêlé, artichauts, soubresade dans un roulé de courgettes, sauce vin blanc ou
Cœur de ris de veau, petits pois dans tous leurs états, quelques girolles , jus brun*

<<<>>>

Verrine fraîcheur

<<<>>>

*Café gourmand ou
Macarons aux fruits rouges ou
Nougat glacé ou
Entremet aux 2 chocolat*

ENTRÉES

<i>Foie gras de canard, chutney aux fruits rouges, pain aux fruits confits</i>	22€
<i>Homard poêlé , gaspacho de tomate, fregola sarde</i>	32€
<i>Croquants de langoustines, salade mêlée ,sauce exotique à la pomme</i>	25€
<i>Cuisses de grenouilles fraîches, poêlées, coulis d'herbes du jardin (selon arrivage)</i>	35€
<i>Tartare de thon rouge aux saveurs asiatiques, gel d'hibiscus</i>	20€
<i>Petits poivrons farcis (olives, feta, courgettes, sarriette)sauce vierge (végétarien)</i>	19€
<i>Foie gras poêlé, abricots rôtis, jus de canard et balsamique</i>	22€
<i>Calamars frais façon carbonara</i>	19€

LES SECONDS PLATS

<i>Turbot poêlé, artichauts, soubressade dans un roulé de courgettes, sauce vin blanc</i>	32€
<i>Sole meunière de nos côtes, pommes tournées vapeur</i>	35€
<i>Filet de daurade rôti fleurs de courgettes farcies de coques, sauce poisson au basilic</i>	22€
<i>Fillets de rouget cuit sur peau, tartine au beurre d'anchois, quartiers de tomates confites maison</i>	28€
<i>Vol au vent Bourgeois (quenelles maison, sot-y-laisse, ris de veau, champignons de Paris Ecrevisses) sauce onctueuse</i>	23€
<i>Filet de bœuf poêlé, poêlée de girolles, jus brun</i>	32€
<i>Cœur de ris de veau, petits pois dans tous leurs états, sauce crémeuse</i>	32€
<i>Cotelettes de caille farcies au foie gras, polenta grillée, groseilles rôties</i>	19€
<i>Tartare de bœuf au foie gras pommes grenailles sautées, petite salade</i>	22€

MENU VÉGÉTARIEN OU VÉGÉTALIEN 32€

Menu proposé par le maître d'hôtel

Selon le marché du jour et l'humeur de la cheffe

CARTE DES DESSERTS

Pavlova aux fruits rouges coulis du jour 10€

Coupe Lilly (glace Amarena, glace pistache, baba au rhum, framboises chantilly) 10€

Cheesecake mangue passion coulis du jour 10€

Tiramisu classique 10

Macarons aux fruits rouges 12€

Entremet au deux chocolat 12€

Nougat glacé 12€

Café gourmand 13€

Tartelette revisitée, aux fruits rouges 10€

Irish coffee 14€

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES 10€