

MENU 39€

Amuse bouche

<<<>>>

*Foie gras de canard chutney au fruits rouges, brioche maison ou
Assiette de la mer (4 huitres 2 bulots amandes, crevettes, palourdes, moules) ou
Ravioles de langoustines aux tomates confites et basilic, crème de basilic ou
Tartare de thon rouge aux saveurs exotiques, gel d'hibiscus ou
Petits poivrés farcis (olives, feta, courgettes, sarriette) sauce vierge (végétarien)*

<<<>>>

*Filet de daurade sébaste, croustillant de légumes printaniers, sauce tomatée ou
Filet de rouget condiment poivrés, jus corsé sur sa tartine de légumes ou
Tagliata de bœuf quelques feuilles de roquette, écaillés de parmesan, jus tranché ou
Côtelette de caille farcie au foie gras, polenta grillée, rhubarbe confite, jus brun ou
Vol au vent bourgeois (quenelles, sot-y-laisse, ris de veau, champignons, écrevisses, sauce onctueuse)*

<<<>>>

*Pavlova aux fruits rouges coulis du jour ou
Coupe Lilly (glace Amarena, glace pistache, baba au rhum, framboises chantilly) ou
Cheesecake mangue passion coulis du jour ou*

Tiramisu caramel beurre salé ou

Fromages

MENU A 59€

Amuse bouche

<<<>>>

*Rémoulade de crabe royal sauce fleurette citronnée ou
Foie gras poêlé, abricots rôtis, fond brun de canard et balsamique ou
Filet de rouget grillé, crème de petits pois, chantilly au lard*

<<<>>>

*Filet de bœuf poêlé, purée de pomme de terre, légumes printaniers, jus brun ou
Filet de turbot, feuilleté aux asperges et petits pois, coques, fumet de poisson crémeux ou
Cœur de ris de veau, petits pois dans tous leurs états, jus brun*

<<<>>>

Verrine fraîcheur

<<<>>>

Café gourmand ou

Macarons aux fruits rouges ou

Nougat glacé ou

Fromages

<<<>>>

ENTREES

| | |
|---|-----|
| <i>Foie gras de canard, chutney au fruits rouges, pain aux fruits confits</i> | 19€ |
| <i>Rémoulade de crabe royal d'Alaska sauce fleurette citronnée</i> | 25€ |
| <i>Cuisses de grenouilles fraîches, poêlées, coulis d'herbes du jardin (selon arrivage)</i> | 35€ |
| <i>Tartare de thon rouge aux saveurs exotiques, gel d'hibiscus</i> | 20€ |
| <i>Ravioles de langoustines aux tomates confites et basilic, crème de basilic</i> | 22€ |
| <i>Filet de rouget sur une crème de petits pois, chantilly au lard</i> | 19€ |
| <i>Petits poivrons farcis (olives, feta, courgettes, sarriette) sauce vierge (végétarien)</i> | 19€ |
| <i>Foie gras poêlé, abricots rôti, jus de canard et balsamique</i> | 22€ |

LES SECONDS PLATS

| | |
|---|-----|
| <i>Turbot poêlé, feuilleté aux asperges et petits pois, coques, fumet de poisson crémeux</i> | 32€ |
| <i>Sole meunière de nos côtes, pommes tournées vapeur</i> | 35€ |
| <i>Filet de Daurade, croustillant de légumes printaniers, sauce tomatée</i> | 18€ |
| <i>Filet de rouget, condiment poivrons, jus corsé sur sa tartine de légumes</i> | 22€ |
| <i>Vol au vent Bourgeois (quenelles maison, sot-lâisse, ris de veau, champignons de Paris Ecrevisses) sauce onctueuse</i> | 23€ |
| <i>Filet de bœuf poêlé, purée de pomme de terre, légumes printaniers, jus brun</i> | 32€ |
| <i>Cœur de ris de veau, petits pois dans tous leurs états, sauce crémeuse</i> | 34€ |
| <i>Côtelette de caille farcie au foie gras, polenta grillée, rhubarbe confite, jus brun</i> | 19€ |
| <i>Tagliata de bœuf, quelques feuilles de roquette, écaillés de parmesan, jus tranché</i> | 20€ |

MENU VEGÉTARIEN 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 caramel beurre salé 10

Macarons aux fruits rouges 12€

Nougat glacé 12€

Café gourmand 13€

Irish coffee 14€

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES 10€