

LES PREMIERS PLATS

<i>Foie gras de canard chutney aux fruits de saison pain aux fruits de saison</i>	19€
<i>Homard en salade, mangue, avocat, pomme verte</i>	25€
<i>Cuisses de grenouilles fraîches poêles, coulis d'herbes du jardin</i>	29€
<i>Carpaccio de daurade au lait de coco, combava, poivre Séchuan</i>	19€
<i>Saint-Jacques Rossini (foie gras poêlé, huile de truffe)</i>	25€
<i>Ravioles de langoustines, tomates confites, émulsion basilic</i>	18€

LES SECONDS PLATS

<i>La véritable sole de nos cotes, meunière, pommes vapeur</i>	32€
<i>Pavé de cabillaud, cake au cresson légumes croquants, sauce cresson</i>	18€
<i>Pavé de Bar rôti, tartare de bar et chorizo, purée de betteraves rouges sauce vierge</i>	25€
<i>Filet de Daurade, gratin de légumes en pate filo, huile d'olive au basilic</i>	18€
<i>Filet de bœuf Rossini, (foie gras poêlé mini galette de légumes,)jus brun</i>	29€
<i>Ris de veau aux girolles, fèves et petits pois, flan de fèves, jus parfumé</i>	32€
<i>Vol au vent bourgeois (quenelles maison, filet de volaille fermière, écrevisses, Champignons de paris ris de veau) sauce onctueuse</i>	23€

MENU VEGETARIEN OU VEGETALIEN 32€

*Menu proposé par le maître d'hôtel
Selon le marché du jour et l'humeur de la cheffe*

Amuse bouche

<<<

1 entrée

<<<

1 plat de résistance

<<<

1 dessert

<<<

Mignardises

MENU 39€

Amuse-bouche

<<<>>>

Foie gras « maison », chutney aux fruits de saison pain toasté ou
Carpaccio de daurade au lait de coco, combava, poivre sechuan ou
Ravioles de langoustines, tomates confite, émulsion basilic ou
Tataki de thon mariné au yakitori, salade de tomates, fraises, sésame ou
Assiette de la mer (4 huîtres 2 bulots amande 2 crevettes royales 2 palourdes moules)

<<<>>>

Magret de canard, tatin de carottes sauce orange ou
Filet de daurade, gratin de légumes en pate filo huile d'olive au basilic ou
Pavé de cabillaud, cake au cresson, légumes croquants, sauce cresson ou
Vol au vent bourgeois (quenelles maison, sot-y laisse, écrevisses, ris de veau
Champignons de Paris) sauce onctueuse

<<<>>>

Croquant Nutella (sablé croquant, gel framboise, framboises fraîches ou
Eclair maison, mures/myrtilles ou
Coupe Lilly (Glace pistache, glace amarena, baba au rhum, cerises amarena,
Framboises, chantilly ou
Tartelette aux fruits de saison

<<<>>>

Mignardises

MENU 59€

<<<>>>

Amuse bouche

Homard en salade, mangue, avocat, pomme verte ou
Cuisses de grenouille fraîches poêlées, coulis d'herbes du jardin ou
Saint-Jacques Rossini a la rhubarbe

<<<>>>

Ris de veau aux girolles, fèves et petits pois, flan de fèves ou
Filet de bœuf Rossini, mini galettes de légumes, jus brun
Pavé de Bar rôti, tartare de bar et chorizo, purée de betteraves, sauce vierge

<<<>>>

Verrine fraîcheur

<<<>>>

Variation chocolat (crèmeux chocolat, mousse chocolat, glace chocolat)
Pomme d'été (mousse chocolat blanc, fruits de la passion, ganache chocolat noir ou
Café gourmand (mix de nos desserts)

<<<>>>

mignardises

CARTE DES DESSERTS

ECLAIR MAISON MURE/MYRTILLES ET SON SORBET 10€

TARTELETTE AUX FRUITS DU JOUR 10€

*COUPE LILLY (GLACE PISTACHE, GLACE AMARENA, BABA AU RHUM, CERISES
AMARENA, FRAMBOISES, CHANTILLY) 12€*

*POMME D'ETE (MOUSSE CHOCOLAT BLANC, ENCART PASSION
GANACHE CHOCOLAT NOIR 12€*

*VARIATION CHOCOLAT (CREMEUX CHOCOLAT, MOUSSE CHOCOLAT
GLACE CHOCOLAT) 10€*

*CROQUANT NUTELLA, PAVE SABLE, GEL FRAMBOISE, FRAMBOISES
FRAICHES 10€*

CAFE GOURMAND (MIX DE NOS DESSERTS) 12€

IRISH COFFE 14€