

Menu Gourmet

(Ce menu ne peut être servi en moins de 2 h 30)

Entrée, Poisson, Granité, Viande, Fromage, Dessert 60€

(Sans le service du Fromage 55€)

Menu Saveur

Entrée, Poisson *ou* Viande, Fromage et Dessert 49€

Menu Découverte

Entrée, Poisson *ou* Viande, Dessert 43€



Terrine de Foie Gras de Canard « Maison » Cuit au Torchon, *Marmelade de Figs*

Ou

Salade de Homard et Langoustines, *Chips de Légumes, Mangues Poêlées*

Ou

St Jacques en Coquille à L'étuvée *En Nage Exotique*



Noix de St Jacques Snackées à La Plancha *Au Beurre D'Agrumes*

Ou

Dos de Turbot à La Plancha, *Viennoise D'Herbes Fraîches*



Granité à La Rose, *Pétillant Rosé*



Noix de Ris de Veau* Braisée à L'Infusion de Gingembre, *Cassolette de Légumes*

Ou

Tournedos de Bœuf* Au Poivre de Sichuan, *Pommes de Terre Sautées en Cocotte*

**Viande Bovine d'Origine Française*



Plateau de Fromages, *Mesclun de Salade*

Ou

Salade de Ste Maure Rôti à l'Huile de Noisette



La Farandole des Gourmands

Ou

Moelleux Maison Chocolat Fondant Servi Tiède, *Glace Maison à la Vanille Bourbon*

Ou

Le Craquant de Tuiles Aux Amandes et Au Beurre Salé, *Oranges, Pomelos, Clémentines, Sorbet Maison à L'Orange*

Ou

Nage de Fruits Au Baume de Venise, *Sorbet Thé-Agrumes*

Notre cuisine demande élaboration, patience et précision, merci de votre compréhension.

Nous travaillons des produits pouvant contenir des allergènes. Merci de bien vouloir nous prévenir en cas d'allergie.