

Entrées

20 € Pressé de foie gras de canard, langoustines & volaille

13 € Sablé basilic crème burrata, tomate & mozzarella, jambon Serrano 18 mois

14 € Gravlax de truite rose aux fruits de la passion

16 € Tataki de filet de boeuf sauce soja & graines de sésame

Côté Végétarien

Entrée 11 € Bavaroise aux légumes d'été, sorbet tomate basilic

Plat 19 € Croustillant de légumes, soja, quinoa & shiitake, sauce tomate au curry

Poissons

32 € Noix de Saint Jacques snackées aux cacahuètes, sauce verveine

26 € Pavé de maigre sauce lie de vin, écrasé de pommes de terre

Viandes

26 € Demi pigeonneau rôti farci au foie gras (désossé) jus corsé

22 € Cervelle d'agneau aux câpres, beurre noisette, pommes vapeurs

26 € Filet de Rumsteak sauce au choix : béarnaise ou roquefort

18 € Burger de Boeuf à la tomme de Soulevre, pommes frites

10 € Chariot de fromages

Desserts

8.50 € Nage d'abricots au romarin, meringuette & sorbet abricot

9 € Baba à la crème de pêche de vigne, crème citron verveine

9 € Assiette de sorbets maison

10 € Café gourmand

9.50 € Soufflé glacé à l'Eau de Vie de Mirabelle

13.50 € Soufflé glacé à l'Eau de Vie de Mirabelle & Eau de Vie Mirabelle 3 cl

à partager... ou pas !

Nos planches "Préparations & fumés Maison", 24€ pour 2 personnes

Côté Mer... Mousse de thon, Rillettes de truite, Saumon fumé,
Harengs marinés

Côté Terre... Magret fumé, Jambon Serrano 18 mois, Terrine de campagne,
Filet mignon de porc fumé, Tapenade d'olives vertes

La belle pièce pour 2 personnes

76€ Tomahawk de bœuf Charolais Français env. 1 kg 400
sauce Béarnaise ou sauce Roquefort

Les desserts pour 2 personnes

17 € Duo de mousse au chocolat Valrhona, Jivara & Guanaja
19 € Mille feuille craquant à la vanille & salade de fruits frais

Menu des P'tits loups (Jusque 12 ans)

Plat + Dessert = 14,50 €

Entrée + Plat = 19,50 €

3 plats = 22,50 €

Foie gras de canard maison Ou Saumon fumé maison

**

Saumon rôti & pâtes fraîches Ou Aiguillettes de poulet & frites

**

Mini moelleux au chocolat Ou Glace vanille fraise, coulis & chantilly

