

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

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

La belle pièce pour 2 personnes

76€ Tomahawk de bœuf Charolais Français
env.1 kg 200
sauce Béarnaise ou sauce Roquefort

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

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

29 € Filet de bœuf Simmenthal sauce au choix : béarnaise ou roquefort

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

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

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

Menu des P'tits loups (Jusque 12 ans)

Plat + Dessert = 15 €

Entrée + Plat = 20 €

3 plats = 25 €

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

