

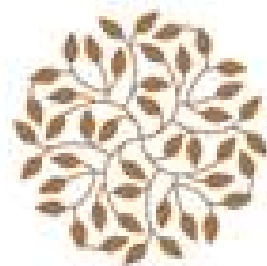
# Entrées

16 € Les 6 Huîtres Fines de Claire N°3

20 € Foie gras de canard, compotée de fruits de saison aux épices

19 € Croustillant de gambas, sauce sweet chili

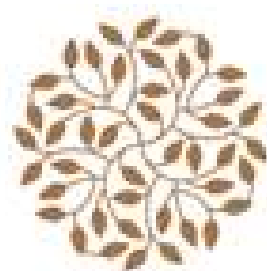
15 € Salade au magret de canard fumé & gésiers de canard confits



## Côté Végétarien

**Entrée** 12 € Mille feuille de fromage de chèvre & betteraves

**Plat** 19 € Curry de légumes & knödel aux herbes



## Plats

27 € Filet de Turbot sauce safranée & son risotto

25 € Filet de Sandre aux asperges, sauce persillée

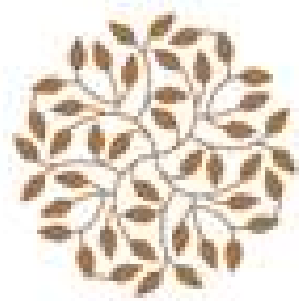
29 € Filet de bœuf Simmental (Suisse) sauce poivre vert

22 € Cerveau d'agneau aux câpres

23 € Effiloché d'agneau en croustillant, noix de cajou torréfiées

22 € Cordon bleu de volaille à la tomme de la Souleuvre

Chariot de fromages à partir de 10 €



## Desserts

10 € Soufflé glacé à l'Eau de Vie de Mirabelle, Spécialité Maison

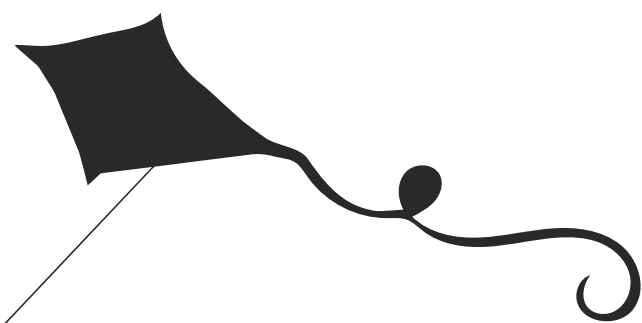
10 € Déclinaison Framboise & Thé Matcha

10 € Assiette de sorbets Maison

10 € Moelleux au chocolat cœur coulant, crème glacée

10 € Délice Fraise & Basilic

(Crème infusée au basilic, sorbet fraise & basilic, cake sucré aux olives , fraises en vinaigrette sucrée orgeat & huile olive, billes d'orgeat...)



## Menu des P'tits loups (Jusque 12 ans)

Plat + Dessert = 17 €

Entrée + Plat = 21 €

3 plats = 27 €

Terrine de campagne Ou Saumon fumé maison

Saumon rôti & pâtes fraîches Ou Aiguillettes de poulet & purée

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

