

## **Menu à définir 45€ ou 50€ avec fromage**

Kir + entrée+ plat+ fromage 50€ + dessert+ vins (une bouteille pour 3 personnes)  
+café

Merci de choisir une entrée, un plat, un dessert *identique* pour l'ensemble de la table

### **ENTREES**

- **Carpaccio de saumon façon gravlax, sauce vierge (tomate-échalote-olive noire-pignon-ciboulette)**
- **Terrine de foie gras « maison », confiture d'oignon au balsamique, salade verte et pain toasté (+5€)**
- **Terrine de campagne, figues séchées & romarin, confiture d'oignon au balsamique et salade verte**
- **Millefeuille de légumes d'été, ricotta à l'estragon & chorizo rôti, balsamique réduit et pesto**
- **Tartare de truite, maïs, haricots verts, échalote, ciboulette et piment d'espelette, salade verte**

### **PLATS**

- **Porc confit 12h, pommes de terre grenaille rôties & son jus de cuisson réduit**
- **Pièce de bœuf rôtie, jus au poivre & gratin de pommes de terre**
- **Filet de sébaste, riz sauté aux légumes & beurre blanc citronné**
- **Filet de merlu, légumes du moment & fumet de coquillage au curcuma**
- **Suprême de volaille farci champignons & foie gras, jus réduit & gratin de pommes de terre**

### **DESSERTS**

- **Véritable Fraisier "maison" et son coulis de fruits rouges**
- **Dacquoise pistache, mousse fruits rouges, fraises fraîches & coulis**
- **Feuilletine chocolat-caramel-noisette, crème anglaise**
- **Charlotte aux fruits exotiques et son coulis**