

## **MENU DU PRINTEMPS 49 €**

*Mise en bouche*

-----

*Terrine de Foie gras de canard mi cuit,  
Chutney aux poires, pain aux figues et noisettes toastés*

*Ou*

*Homard servi froid, légumes d'été comme une ratatouille  
au paprika, vinaigrette balsamique et huile au basilic (Supplément 7 €)*

*Ou*

*Salade d'asperges vertes, brouillade crémeuse à la truffe d'été*

*Ou*

*Terrine de chèvre frais à la menthe, soupe de petits pois  
Et salade croquante émincée*

-----

*Filet de St Pierre poêlé, linguines aux légumes croquants, son émulsion  
à la citronnelle et lait de coco*

*Ou*

*Filet de daurade poêlé, compotée de fenouils et poivron,  
Jus de légumes emulsionné à l'huile d'olive*

*Ou*

*Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, caponata d'aubergines au  
basilic, épaule confite en nem croustillant et jus aux olives taggiasche*

*Ou*

*Filet de bœuf charolais, grosses frites maison et sucrides croquantes  
et sa sauce béarnaise*

*(Supplément 5 €)*

-----

*Dôme craquant mousse chocolat et sa sauce chocolat*

*Ou*

*Baba au rhum sur sa brunoise de fruits exotiques, coulis pina colada*

*Ou*

*Soupe de fraises et sa crème glacée verveine*

*Ou*

*Soufflé glacé au Grand Marnier coulis de fruits rouge*

*Prix net*

*Paiement par carte CB, VISA et Mastercard uniquement, minimum 30 €*

*La maison n'accepte plus les chèques*

*Tout changement dans le menu fera l'objet d'une facturation à la carte*