

Notre Chef **Brandon SALAS** et son équipe  
vous présentent le Menu-carte

**Entrée + Plat + Dessert 31 €**

**Entrée + Plat OU Plat + Dessert 25 €**

## Côté Entrées

Cappuccino de Potiron Saint Jacques rôtie sur bâton de citronnelle  
*Creamy pumpkin soup, roasted scallops with a stick of lemongrass*

Médaille de foie gras, marmelade figues (**supplément 2 euros**)  
*Foie gras, Figue marmelade (supplement 2 euros)*

Œuf parfait, Allumette de Saumon Gravelax, pommes de terre rôties, salade, sauce estragon  
*Egg cooked at low temperature, salad, salmon Gravlax, roasted potatoes, tarragon sauce*

Vol au vent aux girolles en persillade  
*Goat puff pastry with chanterelles, parsley and garlic*

## Côté Plats

Pièce de boucher grillée, sauce roquefort ou cèpes  
*Seared beef steak, Roquefort or mushrooms sauce*

Daube de joue de bœuf, polenta crémeuse  
*Beef stew, polenta with cream*

Aile de raie snackée, beurre aux capres  
*Snacked Ray wing with butter with capers*

Filet de Loup rôti sur peau, beurre maître d'hôtel  
*Roasted fillet of sea bass, butter with lemon and parsley*

Conchiglie à la brousse, épinard, sauce tomate  
*Pasta stuffed with the bush, spinach, tomato sauce*

Tournedos de magret de Canard rôti, sauce miel  
*Roasted duck breast, honey sauce*



## Côté Desserts

Feuillantine aux pommes et glace caramel beurre salé  
*Apple tart with caramel salted butter ice cream*

Choux pâtissier façon Paris Brest  
*Choux pastry with praline pastry cream*

Cœur coulant chocolat, caramel beurre salé  
*Chocolate cake, salted butter caramel*

Chèvre marine au thym  
*Marinated goat cheese*

Pavlova à la crème de marron et nuage à la vanille fraîche  
*Meringue with whipped cream, Chestnut cream*

*Supplément boule de glace 1 euro*

*Pour accompagner / To accompany*

Verre de Muscat (6 cl) .....6.00 €  
Coupe de Champagne (10 cl) .....11.00€

### **Menu Enfant \* 10 €**

Nuggets  
*Nuggets*  
Ou/or

Steak haché  
*Steak*  
Ou/or

Filet de poisson pané du jour  
*Fish filet*  
Ou/or

Pâtes au beurre  
*Pasta with butter*

\*\*\*

Moelleux au chocolat  
*Chocolate cake*  
Ou/or  
Glace  
*Ice cream*



**Tous nos produits sont « faits Maison »**  
**Home made products**

**\*Jusqu'à 12 ANS inclus**

Les affichages concernant la provenance des viandes ainsi que la liste des allergènes sont à votre disposition dans notre salle.

The displays concerning the origin of the meat and the list of allergens are at your disposal in the restaurant.

