

# MENU 38€\*

## Signature



### Entrée - 11€



#### Tartare de Thon

Huile de Sésame Grillé, Avocat, Vinaigrette  
Fruit de la Passion, Tarama de Haddock Fumé

#### Cannelloni Farci

Champignons de Paris Brun & Epinard, Crème  
de Parmesan, Crumble Noisette & Thym

#### L'Oeuf Parfait

Tombée de Poireaux, Crème de Truffe  
Croûtons, Fromage de Brebis

### Plat - 23€

#### Le Canard

Demi Magret de Canard, Purée de Petit  
Pois, Shiitake, Sauce aux Poivres, Chutney  
de Mangue au Vinaigre Balsamique

#### Filet de Poisson

Asperges Vertes, Coulis Ail des Ours,  
Rhubarbe, Mousseline de Pommes de  
Terre

#### Souris d'Agneau (supp +8€)

Confite au Cumin, Miel et Thym, Citron Confit,  
Polenta Crémeuse, Jus d'Agneau, Navet  
Glacé

#### Assiette Fusion Végétarienne

Nous consulter



### Fromage - 11€

Trio de Fromages de Nos Régions  
Nous consulter

### Dessert - 12€

#### Le Citron

Ganache montée au Citron Jaune, Coeur  
Ananas Flambée à la Liqueur Exotique

#### Sphère Chocolat

Riz au Lait, Glace Vanille, Sauce Chocolat

#### Noisette de Castillonnès

Praliné, Mousse Noisette, Caramel  
Beurre Salé

Entrée, Plat, Fromage  
**OU** Dessert 38€

Entrée, Plat, Fromage  
**ET** Dessert 45€

Menu Enfant 18€  
Entrée/Plat/Dessert ( nous consulter)

\*Hors supplément

PRIX NETS, TTC, SERVICE COMPRIS. LES INFORMATIONS CONCERNANT LA PRÉSENCE DES ALLERGÈNES SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DU PERSONNEL DE SERVICE. TOUS LES PLATS SONT FAIT-MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET BRUTS, Y COMPRIS LES GLACES. NOUS UTILISONS DES FONDUS ET FUMETS LYOPHILISÉS EN TRÈS PETITE QUANTITÉ. NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE