

# Menu A :

28 €uros : entrée + plat + dessert

22 €uros : entrée + plat

19 €uros : plat + dessert

## Entrées :

*Soupe de Poisson avec sa rouille, Gruyère rapé et ses petits croûtons*

*Ou*

*Nems de Gambas à la Coriandre, julienne de Légumes*

*Réduction Balsamique*

*Ou*

*Terrine de Jambon Cru du Pays et Mozzarella*

*Tomate séchée et huile d'olive*

*Ou*

*Les Six Huîtres n° 3*

*Ou*

*Terrine de Foie Gras « Maison », Pain de Campagne toasté,*

*Chutney de Figs*

\*\*\*\*\*

*Tous les prix sont nets en Euros*

## Plats :

*Carrelet grillé, purée de Pomme de Terre  
Petite Salade de Roquette, Réduction Balsamique Xérès*

*Ou*

*Saint Jacques poêlées, Endives caramélisées concassé de Noix,  
Crème iodée au Corail d'Oursin*

*Ou*

*Filet de Bar rôti, variation de Légumes croquants,  
Crème de Morilles*

*Ou*

*Onglet Buche, Pomme de Terre juste écrasée à l'huile d'olive,  
Jus de Veau réduit, aux éclats de Truffes*

*Ou*

*Souris d'Agneau, Purée de Cèleri, Sauce Olive et Romarin*

*Ou*

*Suprême de Pintade lardé à la Sauge, Choux Chinois, Sauce Porto*

\*\*\*\*\*

## Desserts :

*Crème Brûlée au Whisky et Beurre Salé*

*Ou*

*Brownies au Chocolat, Noisette et Pistache, Crème Anglaise*

*Ou*

*Tarte Fine aux Pommes, servie tiède, avec sa Boule de Glace Vanille*

*Ou*

*Biscuit glacé aux 3 saveurs, Coulis de Passion*

*Ou*

*Soupe de Fruits Rouges, Tuile à la Cannelle et Glace Chocolat Blanc,  
Crème à la Vanille Bourbon*

*Tous les prix sont nets en Euros*

---

*MENU ENFANT à 9,50 euros :*

*Steak haché ou poisson / frites*

\*\*\*\*\*

*1 boule de Glace (vanille, chocolat ou fraise)*

\*\*\*\*\*

*1 verre de jus d'Orange ou Coca*