

# Les Menus

## MARCHÉ DU MIDI (TOUS LES MIDIS SAUF LE DIMANCHE)

ENTRÉE / PLAT / CAFÉ 28 €

## MENU GOURMAND

1<sup>RE</sup> ENTRÉE / PLAT / DESSERT 45 €

1<sup>RE</sup> ENTRÉE / 2<sup>E</sup> ENTRÉE \* / PLAT / DESSERT 57 €

TATAKI DE BŒUF / SAUCE THAÏ / CACAHUÈTES / CITRON VERT

OU

BROCHETTE DE HOMARD / MAGRET DE CANARD FUMÉ / ANANAS / VINAIGRETTE AUX NOIX DE CAJOU

OU

PANNA COTTA DE CHÈVRE / CONCOMBRE / PETITS POIS / PICKLES D'OIGNIONS / PAMPLEMOUSSE

\*\*\*

GIROLLES / ÉMULSION DE POMMES DE TERRE / NOISETTES / MASCARPONE À LA TRUFFE \* (FORMULE À 57€)

\*\*\*

POISSON DU MOMENT FAÇON PAELLA / MOULES / CHORIZO / RÉDUCTION AUX ÉPICES DOUCES

OU

MAGRET DE CANARD / PÊCHES CARAMÉLISÉES / POMMES GRENAILLES

OU

CONTREFILET DE BŒUF SALERS / CRÈME AUX POIVRES VERTS / LÉGUMES / FRITES / ASPERGE (+ 10€)

\*\*\*

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION (+3€)

OU

GASPACHO D'ABRICOTS / GLACE AU MASSEPAIN / CRÈME AU BASILIC THAÏ / ABRICOT CARAMÉLISÉ

OU

BRÉSILIENNE / CAMEL TIÈDE / CHANTILLY

Menu servi par table entière / aucun changement possible

Pour le bien être du personnel, le service du midi se termine à 16h et celui du soir à minuit.

Merci pour votre compréhension.