

# Les Menus

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

ENTRÉE / PLAT / CAFÉ ET MIGNARDISES 25 €

### MENU GOURMAND

1<sup>RE</sup> ENTRÉE / PLAT / DESSERT 42 €

1<sup>RE</sup> ENTRÉE / 2<sup>E</sup> ENTRÉE \* / PLAT / DESSERT 53 €

RAVIOLE OUVERTE DE LAPIN CONFIT / TOMATE / POIVRON / HUILE DE CACAHUËTES

OU

ILE FLOTTANTE D'ESCARGOTS DE WARNANT / CHAMPIGNONS / CAPUCCINO DE PERSIL

OU

6 HUITRES CREUSES DE CANCALE SUR GLACE / TARTINE AU BEURRE DE FERME

\*\*\*

RIS DE VEAU POËLÉ / HARICOTS / TOMATE / MOUSSELINE / JUS DE NOISETTES \* (FORMULE À 53 €)

\*\*\*

FILET DE POISSON DU MOMENT / SAUCE AU CHINON / ÉCHALOTE CONFITE / PURÉE

OU

PALERON DE BŒUF CONFIT ET CARAMÉLISÉ / OIGNONS FRITS / SAUCE AU PORTO / POTIMARRON / MÛRE

OU

PERDRIX FLAMBÉE ET CUITE EN COCOTTE / CHAMPIGNONS / CHÂTAIGNES / OIGNONS / GAUFRE (+ 10€)

\*\*\*

ASSIETTE DE 3 FROMAGES DE LA RÉGION (+3€)

OU

MERINGUE / CRÈME CITRON / BISCUIT / SORBET PAMPLEMOUSSE

OU

PARFAIT GLACÉ / CRÈMEUX CAFÉ / GANACHE / NOISETTES TORRÉFIÉES

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.