



Menu 43,90 € TTC

*Tartare de Saint-Jacques et crevettes
cuites aux algues*

*Médailon de lotte et ses gambas à
l'Armoricaine, riz basmati*

*Filet de bœuf Rossini, gratin de pomme
de terre façon Sarladaise et roulé de courgette
farci au topinambour, carotte et quinoa*

Trio de fromages

Le triangle croustillant chocolat, crème vanillée

NOM :

Quantité :



Menu 29,90 € TTC

Feuilleté de canard confit et foie gras

*Dos de cabillaud au citron vert et safran, purée
de légumes d'antan, mascarpone, gingembre et*

romarin

*Magret d'oie du Périgord aux morilles, poêlée
automne de courge musquée, girolles et*

marrons

Duo de fromages

Le Mont Blanc revisité

NOM :

Quantité :



* Minimum de
commande 12 € !!!

CARTE *

- * *Feuilleté de canard confit au foie gras (2,90 €)*
- * *Tartare de St-Jacques et crevettes cuites aux algues (3,20 €)*
- * *Dos de cabillaud au citron vert et safran, purée de légumes d'antan, mascarpone, gingembre et romarin (12,50 €)*
- * *Médailillon de lotte et ses gambas à l'armoricaine, riz basmati (13,50 €)*
- * *Magret d'oie du Périgord aux morilles, millefeuille de pomme de terre au reblochon et crumble de carotte aux graines de lin (15,90 €)*
- * *Filet de bœuf Rossini, gratin de pomme de terre Sarladaise et roulé de courgette farci au topinambour, carotte et quinoa (19.90 €)*
- * *Trio de fromages (4 €)*
- * *Mont-Blanc revisité (5,90 €)*
- * *Le triangle croustillant au chocolat, crème vanillée (5.90 €)*

