

Le menu croqueur : 19 €

ENTREES :

-Croustillants de chèvres et tomates confites et sa petite salade verte.

OU

-Petits rougets poêlés au tandoori.

PLATS :

-Petit Parmentier de canard à l'étouffée de carottes et cumin.

OU

-Filet de merlu rôti, façon crumble provençale

DESSERT :

-Assiette de fromages.

OU

-Panna-cotta à la crème de coco

Le menu douceur : 27.00 €

(Tous les plats sont à la carte au prix indiqué sur le menu).

LES ENTREES :

- Le duo terre et mer, sur mousseline de carottes aux noisettes, et ses brisures de blé noir. 11.00€
- La chiquetaille de saumon fumé, à la mousse citronnée, juste relevée au piment d'Espelette. 10.80€
 - La pastilla de sardines aux herbes fraîches, compotée de légumes au cumin. 10.20€
 - Tartare de saumon frais (Selon arrivage de la criée). 9.90€
- La cassolette de langoustines et Saint-Jacques au Noilly Prat, fondue de poireaux au curry. 13.00€
(Supplément de 3.50€)

LES POISSONS:

- Papillote de saumon à la julienne de légumes, relevée au gingembre et son lait de coco au curry. 15.20€
 - Filet de rouget rôti sur son écrasé de pomme de terre à l'andouille, jus de veau corsé. 15.60€
- Noix de saint jacques sur mirepoix de pommes golden, oignons rouges et mangues, réduction de cidre et purée de mangue. (Supplément de 4.50€) 21.00€

OU

LES VIANDES :

- Aiguillette de canard snacké, confit d'oignon et poire Williams, crème de roquefort 16.20€
 - Onglet de bœuf poêlé à l'italienne, magret fumé et copeaux de parmesan. 17.00€
 - Médaillon de filet mignon lardé, caramélisé au miel et au gingembre. 15.50€
- Les ris de veau de nos régions simplement rissolés façon bistro. (Supplément de 4.50€). 20.50€

L'ASSIETTE DE FROMAGES

Ou

LES DESSERTS :

- Cassolette de pommes confites, caramel au beurre salé, crème glacée au caramel. 8.00€
- Le crousti choco-passion avec son croquant à la crêpe dentelle et au pralin. (Supplément de 1.00€) 9.00€
 - Brioche perdue au miel et amandes comme autrefois. 7.50€
 - Millefeuille de crêpes à la chibouste de pommes caramélisées. 8.30€

Le menu accrocheur : 34.00 €.

(Tous les plats sont à la carte au prix indiqué sur le menu).

ENTREES :

- Picatas de noix de Saint- Jacques au foie gras, chutney à l'aigre doux aux légumes. 13.50€
- Cassolette de langoustines et Saint-Jacques au Noilly Prat, fondue de poireaux au curry. 13.00€
- La suprématie de foie gras poêlé en toast de pain d'épice et son parfait contraire glacé. 13.00€

LES VIANDES :

- Les ris de veau de nos régions simplement rissolés façon bistro. 20.50€
- filet de bœuf poêlé avec sa nage de langoustines au jus du terroir. 21.50€

Ou

LES POISSONS :

- Noix de saint jacques sur mirepoix de pommes golden, oignons rouges et mangues, réduction de cidre et purée de mangue. 21.00€
- Filet de loup poêlé, jus de veau corsé aux parfums de garrigue. 20.50€

L'ASSIETTE DE FROMAGES OU LES DESSERTS:

- La crème brulée du chef. 8.90€
- Profiteroles maison et son chocolat chaud. 8.60€
- Le pavé choco- café restructuré aux biscuits cuillères 8.80€
- Le crousti choco- passion avec son croquant à la crêpe dentelle et au pralin. 9.00€