

## **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 : 26.00 €**

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

### **LES ENTREES :**

- Le coussin craquant garni à l'andouille de Bretagne et aux pommes confites. 9.80€
- Aumônière de crabes, crevettes et sa julienne de petits légumes au gingembre. 10.60€
- La salade de ris de veau poêlé au pommeau. 10.80€
- La suprématie de foie gras poêlé en toast de pain d'épice et son parfait contraire glacé. (Supplément de 3.50€) 13.50€

### **LES POISSONS:**

- Filet de lieu jaune poêlé sur son écrasée de courgettes à la tomate confite, senteur de Provence. 15.20€
- Noix de saint jacques sur mirepoix de pommes golden, oignons rouges et mangues, réduction de cidre et purée de mangue. (Supplément de 4.50€) 20.50€

### **OU**

### **LES VIANDES :**

- Médallions de filet mignon en habit croustillant à la julienne de pommes vertes et raifort. 15.20€
- Chausson d'agneau aux pruneaux, senteur orientale. (Supplément de 4.50€). 20.50€
- Onglet de bœuf poêlé à l'italienne, magret fumé et copeaux de parmesan. 17.00€
- Confit de canard, bouillon thaï aux petits légumes et citron vert, vermicelles de riz. 15.50€

### **LES DESSERTS OU L'ASSIETTE DE FROMAGES :**

- Cassolette de pommes confites, caramel au beurre salé, crème glacée au caramel. 8.00€
- Duo de mousses au chocolat blanc et noir, éclats de gingembre confit. 8.40€
- Brioche perdue au miel et amandes comme autrefois. 7.50€
- Crème de citron aux fraises sur pain d'épice imbibé. 8.50€

## **Le menu accrocheur : 32.50 €.**

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

### **ENTREES :**

- Cassolette de petits gris crémeux de chèvre et noix. 11.50€
- Croquant de langoustines à la tomate confite, tartare de mangue à la menthe fraîche. 12.80€
- La suprématie de foie gras poêlé en toast de pain d'épice et son parfait contraire glacé. 13.50€

### **LES VIANDES :**

- Les ris de veau de nos régions poêlés aux morilles et au pommeau. 18.50€
- Chausson d'agneau aux pruneaux, senteur orientale. 20.50€
- Le filet de bœuf façon Rossini et sa poêlée de cèpes. 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. 20.50€
- Filet de saint pierre grillé, velouté de betteraves rouges, au miel et balsamique. 21.00€

### **LES DESSERTS OU L'ASSIETTE DE FROMAGE :**

- Fraises au sirop de fleur, sorbet fraise, violette, et sa crème chantilly à la violette. 8.90€
- Profiteroles maison et son chocolat chaud. 8.60€
- Le millefeuille lorrain, crème à la bergamote, ses mirabelles et sa douceur. 9.00€