



## Menu Dégustation

*Laissez-vous surprendre par ce Menu en Sept services concocté par notre équipe.*

**62€**

### *Amuse-Bouche*

\* \* \* \* \*

*Foie Gras de Canard Mi-Cuit  
aux Fruits du Paradis*

\* \* \* \* \*

*Ravioles de Crevettes et Poulpe  
Basilic estragon Sauce Cardinale 1-2*

\* \* \* \* \*

*Filet de Bœuf Poêlé Aux Champignons  
Légumes du Moment 1*

\* \* \* \* \*

*Fromage 7  
Et petite Salade Mesclun*

\* \* \* \* \*

*Duo de desserts proposé par le Chef  
Chocolat Orange "Biscuit Joconde Cacao" Crémeux Chocolat 1-2 -3*

\*

*Tartelette Mousse Mascarpone infusée au Romarin 1-7*

*Tous nos Menus peuvent s'adapter en « Menu Végétarien » sur simple demande.*

*Viande Bovine : D'origine Française*



## Menu Evasion

42€

*Amuse-Bouche*

\* \* \* \* \*

*Foie Gras de Canard Mi-Cuit*

*aux Fruits du Paradis*

*Ou*

*Ravioles de Crevettes et Poulpe*

*Basilic estragon Sauce Cardinale 1-2*

\* \* \* \* \*

*Filet de Bœuf Poêlé Sauce aux Champignons*

*Légumes du Moment 1-7*

*Ou*

*Filet de Dorade en Croûte d'Herbes 4-7*

*Crèmeux de Quinoa Demi tomate Confit*

*Légumes du Moment*

\* \* \* \* \*

*Duo de Fromages 7*

\* \* \* \* \*

*Chocolat Orange*

*“Biscuit Joconde Cacao” Crèmeux Chocolat 1-2 -3*

*Ou*

*Tartelette Mousse Mascarpone infusée au Romarin 1-7*

*Sorbet Abricot Fruits du Moment*

*Tous nos Menus peuvent s'adapter en « Menu Végétarien » sur simple demande.*

*Viande Bovine : D'origine Française*



## Menu du Moment

*Entrée, plat, Fromage ou Dessert 30€*

*Entrée, plat, Fromage et Dessert 35€*

### *Amuse-Bouche*

\* \* \* \* \*

*Foie Gras de Canard Mi-Cuit*

*Compotée à la Myrtille*

*Ou*

*Mozzarella di Bufala à la ricotta*

*Granola salé Romarin 7-8*

\* \* \* \* \*

*Filet de Dorade en Croûte d'Herbes 4-7*

*Crémoux de Quinoa Demi tomate Confit*

*Légumes du Moment*

*Ou*

*Coeur d'Aloyau Charolais Fumé*

*Lingot de Polenta au Pruneaux*

*Légumes du Moment 4-7*

\* \* \* \* \*

*Fromage 7*

\* \* \* \* \*

*Chocolat Orange*

*"Biscuit Joconde Cacao" Crémoux Chocolat 1-2-3*

*Ou*

*Tartelette Mousse Mascarpone infusée au Romarin 1-7*

*Sorbet Abricot Fruits du Moment*

*Tous nos Menus peuvent s'adapter en « Menu Végétarien » sur simple demande.*

*Viande Bovine : D'origine Française*



## Les Entrées

|   |               |
|---|---------------|
| <i>Foie Gras de Canard Mi-Cuit Confit Compotée à la Myrtille</i>            | <i>19.00€</i> |
| <i>Foie Gras de Canard Mi- Cuit, aux Fruits du Paradis</i>                  | <i>19,00€</i> |
| <i>Mozzarella di Bufala à la ricotta Granola salé Romarin 7-8</i>           | <i>16.00€</i> |
| <i>Ravioles de Crevettes et Poulpe Basilic estragon Sauce Cardinale 1-2</i> | <i>19.00€</i> |
| <i>Poêlée Végétarienne (légumes de saison) 1</i>                            | <i>15,00€</i> |

## Les Poissons

|  |               |
|--|---------------|
| <i>Filet de Dorade en Croûte d'Herbes Crémeux de Quinoa Demi tomate Confit<br/>Légumes du Moment 4-7</i> | <i>20.00€</i> |
| <i>Crevettes au lait de Coco et Green Curry 2</i>  | <i>25.00€</i> |



## Les Viandes

|  |        |
|--|--------|
| <i>Filet de Bœuf poêlé aux Champignons des Bois Légumes de saison 1</i>                      | 27,00€ |
| <i>Cœur d'Entrecôte Sauce Champignons des Bois Légumes du Moment 1</i>                       | 25,00€ |
| <i>Cœur d'Aloyau Charolais Fumé, Lingot de Polenta au Pruneaux<br/>Légumes du Moment 4-7</i> | 18,00€ |

*Viande Bovine : d'origine Français*

## Les Desserts

|   |        |
|---|--------|
| <i>Assiette de desserts en Duo : Gourmandises du Chef Pâtissier 1-3-7</i> | 15,00€ |
| <i>Soufflé au Grand Marnier 3</i>   | 15,00€ |
| <i>Chocolat Orange "Biscuit Joconde Cacao" Crémeux Chocolat 1-2-3</i>     | 10,00€ |
| <i>Fromages en Trilogie 7</i>   | 9,00€  |
| <i>Assiette de Glaces Éphémère « Trois Parfums » 1-3</i>                  | 9,00€  |