

# Menu De Saison

**Entrée, plat, dessert à 39 €**

**Entrée, plat à 35 €**

**Plat, dessert à 32 €**

- Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée, salade de saison
  - Œufs à la couille d'âne « Œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité maison)
  - Nage de noix de coquilles Saint Jacques et queues de crevettes, minestrone de légumes de saison, sauce lait de coco et citron vert
  - Foie gras de canard maison à la fleur de sel de Guérande, pain de campagne grillé
- 

- Filet de truite grillé, légumes du moment et beurre blanc
  - Pavé de cerf grillé, légumes du moment et sauce vigneronne
  - Pluma de cochon ibérique grillé à la plancha et sa persillade
  - Filet de canette grillé, jus au thym
- 

- Brioche façon pain perdu, glace caramel au beurre salé
- Tartelette poire-amande, glace vanille
- Baba au rhum et sa crème fouettée à la vanille
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
- Croustillant chocolat lait-cacahuète, crème anglaise et glace vanille
- Fondant aux châtaignes, mandarine corse et sorbet mandarine
- Assiette de fromages affinés

Origine des viandes : Bœuf Fr ou UE - Volaille Fr - Porc UE – Veau UE

Prix nets, toutes taxes et service compris.

Une carafe d'eau potable peut vous être servie gracieusement en accompagnement d'une consommation.