

▣ Menu ▣

Entrée, plat et dessert à 26,00 €

Entrée, plat, fromage et dessert à 32.00 €

Entrée et plat ou plat et dessert à 22.00 €

Menu enfant à 12.50 €

*Notre menu change tous les mois*

Menu servi du 6 JUIN au 5 JUILLET 2019

Côté cuisine : Notre brigade se compose de notre second de cuisine Benoît ALLART,  
De notre apprenti Ferdausul ALAM et du Chef et gérant de l'établissement Nicolas BRELAUD.

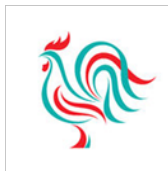
Côté service : Notre équipe est composée de BRELAUD Caroline notre chef de salle, accompagné de MIKE Jean,  
et CHAUVEAU Sylvie  
pour répondre à vos attentes.

Ce menu vous sera servi le jeudi soir, vendredi soir, samedi midi et samedi soir.

Les horaires de service sont pour les soirs de  
19 h 00 à 21 h 00

Ce menu est réalisé uniquement à base de produits frais provenant  
pour la majorité de producteurs locaux, que nous privilégions.

Tous nos plats sont faits maison.



## ▣ Entrées ▣

### *Foie gras / Rhubarbe / Poivre timut*

*Notre foie gras de canard maison mi-cuit au poivre Timut, confit d'oignons rouge et rhubarbe du jardin, petit mesclun et toast*

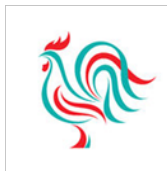
### *Crevette / Coriandre / Sucrine*

*Comme une salade Thaï, fraîcheur de crevettes rose bouquet vermicelles de riz, et vinaigrette de piment et sésame*

### *Œuf / Escargot / Lard*

*Le gros œuf poché, crème au lard paysan et champignons, chips de lard, et escargots au beurre d'ail*

Tous nos plats sont faits maison.



## ▣ Plats ▣

### ***Bœuf / Pomme de terre / Soumaintrain***

*La pièce de boucher rôtie, jus de bœuf réduit,  
purée de pomme de terre au Soumaintrain comme une Aligot*

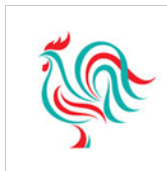
### ***Haddock / Épinard / Parmesan***

*Les ravioles de haddock légèrement fumées,  
tombée d'épinards au beurre, sauce Langoustine, vieux parmesan*

### ***Agneau / Tomate / Aubergine***

*L'agneau confit longuement façon 7 heures  
caviar d'aubergines et tartare de tomates au vinaigre de riz*

Tous nos plats sont faits maison.



## ▣ Fromages ▣

*Assiette de trois fromages de la maison Le Roux*

## ▣ Desserts ▣

*Pêche / Amande / Dragée*

*Le clafoutis aux pêches, sorbet pêche de vigne  
et brisures de dragées*

*Poire / Chocolat / Menthe*

*La poire pochée, sirop au Get31,  
glace vanille et coulis de chocolat, amandes grillées*

*Ananas / Citron / Romarin*

*Le tartare d'ananas frais, sirop au romarin du jardin  
glace Rhum raisin*

Tous nos plats sont faits maison.