

☐ 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 11 JUILLET AU 4 AOÛT 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.

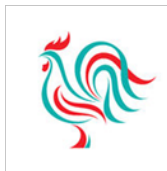
Côté service : Notre équipe est composée de BRELAUD Caroline notre chef de salle, RENAUD Coralie,  
TONNERE Cindy et CHAUVEAU Sylvie  
pour répondre à vos attentes.

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**

### ***Pesto / Saumon / Wasabi***

***Gravelax de saumon maison, marinade de pesto et petit mesclun  
crème de Wasabi et toast grillé***

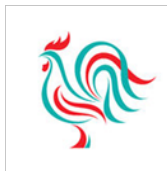
### ***Sucrine / Anchois / Poivron***

***Toute la fraîcheur d'une salade estivale, salade de sucrine et filet d'anchois mariné,  
poivrons grillés, tomate, avocat, pomelos et herbes aromatiques***

### ***Tomate noire / Chèvre / Baslamic***

***Le gaspacho de tomate noire de Crimée, vieux vinaigre de balsamic et Olives,  
crémeux de chèvre frais et torsade feuilletée***

Tous nos plats sont faits maison.



## **Plats**

### ***Bœuf / Échalote / Charlotte***

*La pièce de boucher cuite à votre convenance, échalotes confites*

*Galette de pomme de terre Charlottes en persillade, jus de bœuf à l'échalote et roquette*

### ***Morue / Pomme de terre / Basilic***

*La classique brandade de morue parfumé au basilic,*

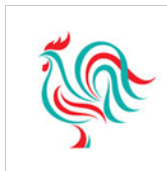
*Condiment de légumes fraîcheur comme une huile vierge, salade mesclun olive et citron*

### ***Ris de veau / Champignon / Lard***

*L'alliance du ris de veau poêlé au sautoir avec les champignons du moment*

*et lard paysan, le tout en persillade et sauce suprême, purée de pomme de terre*

Tous nos plats sont faits maison.



## **Fromages**

*Assiette de trois fromages de la maison Le Roux*

## **Desserts**

*Sorbet / Nougatine / Fruits frais*

*Le duo de sorbets maison, fine nougatine,  
fruits frais, chantilly au mascarpone et coulis*

*Passion / Crème / Pistache*

*La panna-cota à la vanille et coulis de passion  
financier à la pistache*

*Chocolat / Caramel / Vanille*

*Le Brownie tiède au chocolat et caramel beurre salé  
glace vanille*

Tous nos plats sont faits maison.