

□ 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 9,50 €***

***Notre menu change tous les mois***

***Menu servi du 15 MAI au 15 JUIN 2017***

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.

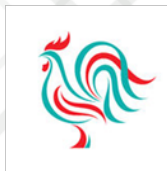
Côté service : Notre équipe est composée de Cindy TONNER, à votre service et de la maître d'hôtel et chef de salle Caroline COLOMINA, pour répondre à vos attentes.

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 et le samedi midi de 12 h 00 à 13 h 30.

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 / Passion / Poivre Kampot***

***La passion du foie gras mi-cuit associé aux fruits de la passion  
et poivre de kampot, petit mesclun et toast grillé***

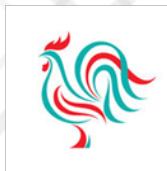
### ***Saumon / Citron / Sésame***

***Céviche de Saumon « label Rouge », découvrez une savoureuse  
recette pleine de fraîcheur, marinade de citron, condiments et coriandre, agrémenté  
d'un taboulé et d'une huile de sésame grillé***

### ***Petit pois / Œuf mollet bio / Sot l'y laisse***

***Velouté de petits pois glacé, œuf mollet et basilic  
fricassée de sot l'y laisse confit aux sucs de viande***

Tous nos plats sont faits maison.



## **Plats**

### ***Bœuf / Albufera / Légumes du jardin***

***Pièce de bœuf du moment cuit à votre convenance,  
sauce foie gras, printanière de jeunes légumes à la Française***

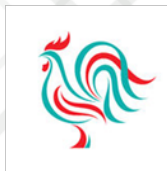
### ***Merlu / Coco / Citronnelle***

***Filet de merlu juste cuit au beurre d'ail, cocos de Paimpol  
et condiment de légumes et chorizo, bouillon crémeux à la citronnelle***

### ***Rognon / Céleri / Cognac***

***Le Rognon de veau rôti au sautoir et flambé au Cognac,  
fine mousseline de pomme de terre et céleri***

Tous nos plats sont faits maison.



## **Fromages**

*Assiette de trois fromages de la maison Le Roux*

## **Desserts**

*Fraise / Framboise / Vanille*

*La gourmandise des fraises marinées au sucre et Grand-Marnier,  
glace vanille maison et Framboise fraîche tout simplement*

*Mascarpone / Café / Cacao*

*Le très classique Tiramisu à la mascarpone parfumé  
à l'Amaretto*

*Poire / Poire / Poire*

*La poire déclinée, pochée, cru, en sorbet,  
arrosé d'une poire William*

Tous nos plats sont faits maison