



## MENU

**MENU 3 SERVICES** (1 entrée, 1 plat, 1 dessert) **37 €**

**MENU 4 SERVICES** (2 entrées, 1 plat, 1 dessert) **49 €**

*Composez votre menu parmi la carte ci-dessous*

### ENTRÉES

- Maquereau salé / Carotte fumée / Caviar d'aubergines ( 22 € )
- Homard / Gaspacho / Quinoa ( 24 € )
- Œuf parfait / Risotto / Champignons de nos forêts / Beurre noisette ( 23 € )

### PLATS

- Agneau basse t° / Paillason de PDT / Roulade provençale / Jus au soja ( 28 € )
- Filet de veau / Croute d'herbes / Fregola / Maïs / Jus à la bière curcuma ( 27 € )
- Cabillaud confit / Fenouil / Jus de moules ( 28 € )
- Pièce de bœuf du moment / Grenailles rôties / Sauce au poivre ( formule menu: + 6 € ) / ( 31 € )

### CHARIOT DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS

( En remplacement du dessert : + 6 € ) / ( 12 € )

### DESSERTS

- La Cerise / Chocolat blanc / Verveine ( 10 € )
- Poire confite / Chocolat aux épices / Brésilienne ( 10 € )
- Mirabelle / Mousse bergamote / Biscuit breton ( 10 € )

### SÉLECTION DES VINS *(Vin accompagnant entrée(s) et plat)*

- Menu 3 services ( 20 € )
- Menu 4 services ( 27 € )

**UN MENU ADAPTÉ À VOS BAMBINS EST ÉGALEMENT DISPONIBLE**

**Si vous avez des allergies ou des intolérances, merci de le signaler lors de votre commande**

**UN LUNCH 2 SERVICES EST PROPOSÉ À 24 €  
le LUNDI MIDI, le MARDI MIDI et le VENDREDI MIDI.**

*N'hésitez pas à nous contacter au préalable pour un service rapide.*