

# Les Menus

## MARCHÉ DU MIDI (TOUS LES MIDIS SAUF LE DIMANCHE)

ENTRÉE / PLAT / CAFÉ

27 €

## MENU GOURMAND

1<sup>RE</sup> ENTRÉE / PLAT / DESSERT

44 €

1<sup>RE</sup> ENTRÉE / 2<sup>E</sup> ENTRÉE \* / PLAT / DESSERT

56 €

CRÉMEUX DE CHÈVRE FRAIS / MAGRET FUMÉ / FIGUE / OLIVES / FÈVES DES MARAIS

OU

CROQUETTE DE RIS DE VEAU / SAUCE POULETTE / CHAMPIGNONS / FOIE GRAS / CACAHUÈTES

OU

FOIE GRAS DE CANARD / GRUÉS ET GEL DE CACAO / CARPACCIO ET CHUTNEY D'ANANAS (+5€)

\*\*\*

NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉE / CHAMPIGNONS DES BOIS / POTIMARRON \* (FORMULE À 56€)

\*\*\*

FILET DE POISSON DU MOMENT / MOULES / COQUES / SAUCE VIN BLANC / PURÉE / ASPERGE / PERSILLADE

OU

PORCELET EN 2 PRÉPARATIONS :

LA JOUE CONFITE / OIGNONS CARAMÉLISÉS / CRÈME DE CHARLOTTES

LA CÔTE / CÉLERIS RAVES / GRENAILLES / JUS DE CUISSON

\*\*\*

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION (+3€)

OU

CRÈME BRULÉE VANILLE

OU

BABA AU GIN DE MAREDSOUS MAISON / GANACHE MONTÉE / SORBET CITRON BERGAMOTE / FRAMBOISES

Menu servi par table entière / aucun changement possible  
Pour le bien être du personnel, le service du midi se termine à 16h et celui du soir à minuit.  
Merci pour votre compréhension.