

Les Entrées

L'incontournable:

Foie Gras de Canard Mi-Cuit - Mélange de Jeunes Pousses
Pain Bio au Charbon Végétal (*Le Pain de la Terre*)

17.50€

(Suppl. 5€ si Menu Inspiration de Saison)

Un goût d'Automne:

Gravlax de Saumon à la Vodka et au Carvi
Sauce Vierge aux agrumes

14.50€

Les Plats

Coté Mer:

Noix de Saint Jacques de Normandie Snackées
Polenta crémeuse au Parmesan

29€ (Suppl. Truffe Rapée : 7€)

Coté Terre:

Filet de Boeuf Français - Sauce Vigneronne
Ecrasé d'Agata

29€ (Suppl. Truffe Rapée : 7€)

Les Pieds Paquets d'Agneau à la Provençale selon la recette
de Belle Maman

27.50€

Les Desserts

"J'peux pas ... j'ai Fromage":

Brillat Savarin Truffé par nos soins (Truffe de La Bastidonne)

13€

(Suppl. 3€ dans nos Menus)

"Tant pis... je vais me laisser Tenter":

Pavlova aux Fruits Exotiques, Chantilly Mascarpone,

Pluie de Bleués

10€

"Faites nous confiance, la Cuisine s'occupe de tout "

Gourmandise réalisée en fonction de l'inspiration et du Marché

10€

"Promis, demain je me mets à la diète" :

Café ou Thé "Très" Gourmand

13€

(Suppl. 3€ dans nos Menus)

MENU (-llans)

Sirop à l'eau

Viande ou Poisson selon Marché

Moelleux au Chocolat ou 1 boule de Glace

15€

