



Menu Gourmand

29€ en semaine

33€ le week-end, avec amuse bouche et mignardises

Entrée

Tartare de *Daurade* à la mangue et piment d'Espelette,
Caviar d'aubergines, réduction passion

Ou

Noix de St Jacques à la plancha,
Crèmeux de potimarron à l'huile de noisette

Ou

Entrée « *Retour du Marché* »

Suite

Poitrine de *Volaille Fermière* à la chaire d'esquinade,
Mijoté de légumes cuits et crus

Ou

Dos de Cabillaud à la plancha,
Légumes oubliés,
Beurre moussoux au parmesan Grana Padano

Ou

Suite « *Retour du Marché* »

Dessert

Déclinaison de *Fromages de chèvre* marinés aux herbes

Ou

Tiramisu de *Clémentines*, quenelle de glace à la fraise

Ou

Tarte fine aux *Pommes*, caramel au beurre salé,
Quenelle de glace au lait d'amande

Ou

Dessert « *Retour du Marché* »