



Les ENTREES

Le cocktail de crudités : un grand classique du Fleuret :
Je l'agrémenté d'une vinaigrette de noix

Il fallait y penser :
Le tiramisu inversé à la roquette et tomates confites

Pour changer, je vous propose un tartare de truite préparé comme au pays du
soleil levant : fraîcheur assurée

L'œuf cocotte au foie gras ; il a fait le succès de ma première carte
Je l'accompagne de mouillettes ; à tremper sans modération (sup. + 2 €)

Le meilleur du simple pour la « bruschetta » à la mozzarella française : je
l'accommode avec un bouquet d'herbes folles pour provoquer les sens

LES PLATS VIANDES

Pas commun mon tartare de bœuf coupé au couteau
avec ses copeaux de parmesan et ses feuilles de basilic

Une belle rosace de magret et sa crémée de foie gras
avec sa polenta parfumée au romarin

l'incontournable classique de la région pour ce filet de bœuf
servi avec sa sauce bordelaise (sup. + 2 €)

Le meilleur de la caille : en position Bouddha sur tapis de pain grillé et aillé ;
je l'accompagne d'un jus corsé aux olives

je cuisine mon croustillant de porc en « basse température » pour le rendre
fondant ; servi avec son épis de maïs et sa sauce barbecue façon « tex-mex » :
à dévorer avec les mains

**Nous nous efforçons d'apporter le plus grand soin aux plats que nous vous préparons
Soyez indulgent si certains d'entre eux demandent un peu d'attente
N'hésitez pas à nous interroger, faites nous part de vos remarques**



LES PLATS POISSONS

Les coques « alle dje » poêlées au crémant de Loire légèrement perlé ;
Je les sers avec un croustillant de risotto

Un produit français : mes émincés de fonds d'artichauts de Bretagne sont
accommodés de St Jacques et noisettes avec sa purée à l'artichaut (Sup. + 2 €)

Une délicieuse roquette, des tomates séchées au soleil, une poêlée de seiches à la
persillade : un avant goût d'été, mon pêché mignon
Et j'y rajoute quelques copeaux de foie gras

Le filet de bar vous surprendra par la fraîcheur de son pesto de menthe.
Je le rôtis et l'accompagne de sushi : un régal

Une pause FROMAGE au cas où !

- assortiment de fromages

LES DESSERTS

l'Australie et la Nouvelle Zélande revendiquent la création de ce dessert baptisé en
l'hommage de Anna Pavlova

un assemblage subtil pour vos papilles avec cette charlotte au chocolat
et piment d'Espelette

le milk-shake revient à la mode : je le décline à votre guise

l'incontournable « Miss-Dee » une création originale de mon chef pâtissier
(sup. + 2 €)

un vrai fondant au chocolat, coulant et son sirop de poivre noir
pour exalter vos sens

Idéal pour finir : un vrai café gourmand et ses 5 minis desserts (sup. + 2,5 €)

**Nous nous efforçons d'apporter le plus grand soin aux plats que nous vous préparons
Soyez indulgent si certains d'entre eux demandent un peu d'attente
N'hésitez pas à nous interroger, faites nous part de vos remarques**