



Les ENTREES

- Mon cocktail de crudités assaisonné à la vinaigrette de noix
- Le tartare de truite à la japonaise
- Tiramisu inversé à la roquette et aux tomates séchées
- La « bruschetta » à la mozzarella française

LES PLATS VIANDES

- Le tartare de bœuf coupé au couteau avec basilic et copeaux de parmesan
- Croustillant de porc « cuisson basse température » tex-mex
- La rosace de magret de canard (IGP) et sa crème de foie gras
- Filet de bœuf à la sauce bordelaise (sup. + 2 €)
- Le meilleur de la caille et son jus corsé aux olives

**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

- Croustillant de risotto et sa poêlée de coques « alle dje »
- Emincés de fonds d'artichauts bretons et saint jacques à la noisette (Sup. + 2 €)
- Poêlée de seiches méditerranéenne
- Filet de bar rôti au pesto de menthe

Une pause FROMAGE au cas où !

- assortiment de fromages

LES DESSERTS

- La pavlova aux fruits de saison crème fouettée vanillée
- Charlotte au chocolat noir et piment d'Espelette
- Milk-shake du jour
- Fondant au chocolat et son sirop de poivre noir
- Le café gourmand (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**