



MENU DU 16 AU 27 SEPTEMBRE

Entrée / Plat / Dessert **26**

Entrée / Plat **24**

Plat / Dessert **22**

MENU ENFANT **14**

Steak façon bouchère ou Aiguillettes de Poulet avec frites et salade
Une boule de glace au choix

ENTRÉES

9€

TIGRE QUI PLEURE

Filet mignon mariné et salade de chou à l'huile de sésame.

GRAVLAX DE SAUMON

Crème de concombre au citron vert, aneth et zestes d'agrumes.

VELOUTÉ DE BUTTERNUT CURRY COCO

Lait de coco, œuf mollet et huile de coriandre

HUITRES N°3

3 huîtres accompagnées d'échalotes, de vinaigre balsamique et de tomates confites.

L'assiette de 6 huîtres +3

12 huîtres +10

PLATS

18€

GIGOT D'AGNEAU

Cuisson basse température.
Écrasé de pommes de terre au beurre noisette, sauce chimichurri et shiitakés sautés au soja.

BURGER D'ÉCHINE DE PORC

Effiloché d'échine de porc confite au cidre, coleslaw rouge, pickles de concombre et cheddar fumé

LE BOEUF DE LA MAISON (+4€)

Frites et salade
Sauce poivre, roquefort ou beurre vigneron

POISSON DU MOMENT

Beurre rouge à l'échalote, mousseline de patates douces et panais rotis au beurre de curcuma

FISH & CHIPS - Sauce tartare

MOULES - FRITES

Crème et vin blanc aux herbes

COURGETTES FARCIES

Fromage frais et légumes de saison, lentilles beluga *Plat végétarien*

DESSERTS

8€

ASSIETTE DE FROMAGES

DE L'ISLE "PILOU" DE MAUD

CARPACCIO D'ANANAS ANTILLAIS

Boule de glace coco

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème anglaise citron vert

BANOFFEE PIE

Entremet à la banane sur un crumble de spéculoos et mascarpone au caramel beurre salé

GLACES ARTISANALES

Au choix : vanille, chocolat, caramel au beurre salé, fraise, citron, coco

- Toutes nos viandes sont d'origine française
- Liste des allergènes à consulter en salle