



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

### GRAVLAX DE CANARD

Agrumes et romarin, crème de petits pois à la menthe, chutney de poire au piment d'Espelette.

### TARTARE DE THON

Tomates confites, basilic, parmesan et pistaches.

*Peut être servi en plat avec frites et salades*

9€

### TARTE TATIN À L'ÉCHALOTE

Coulis de betterave acidulé.

### HUITRES N°3

3 huîtres avec un condiment échalote, vinaigre de cidre et citron vert.

L'assiette de 6 huîtres +4€  
12 huîtres +11€

## PLATS

18€

### NOIX DE VEAU ROTIE

Cuit à basse température, crémeux de chou fleur au persil, pommes duchesses, tomates confites et jus réduit.

### BURGER D'ÉCHINE DE PORC

Effiloché d'échine confite au cidre, pickles d'oignons rouges et de carottes, salade romaine et mayonnaise au piment.

### LE BOEUF DE LA MAISON (+4€)

Potatoes et salade.

Sauce : Deux poivres, roquefort ou beurre vigneron.

### POISSON DU MOMENT

Freekeh pilaf à la libanaise, fêta, pignons de pins torréfiés et sauce yaourt ail et menthe.

### FISH & CHIPS

Sauce tartare, salade coleslaw.

### CURRY DE LÉGUMES COCO ET VANILLE

Riz basmati.

## DESSERTS

8€

### ASSIETTE DE FROMAGES

### DE L'ISLE "PILOU" DE MAUD

### CRÈME BRULÉE PRALINÉE

### MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème anglaise à l'orange.

### ILE FLOTTANTE

Crème anglaise et sarrasin soufflé.

### GLACES ARTISANALES

Au choix : vanille, chocolat, caramel au beurre salé, fraise Mara des bois, citron de Sicile, coco.

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