



**Menu 49 € Entrée, Plat ou Plat, Dessert 1 verre de vin et 1/2 eau**

**Menu 51 € Entrée, Plat, Dessert hors boissons**

### **Entrées**

**Saumon mariné gravlax aux Baies roses,**  
mascarpone Dubarry au Xérès,  
vinaigrette Choux Fleur et Passion

**Crème Lentilles vertes du Puy**

et son cappuccino de Buratta, royale de Girolles Amande douce

**Foie Gras de Canard des Landes «de la ferme de Jules »**

aux épices douces en ballotine,

Pommes confites, purée d'Abricots et gelée de Pommes

### **Poissons**

**Rascasse en filet rôti,**

étuvé de Poireaux et Pois gourmands, Endives aux agrumes,

Champignons marinés, sauce crustacés

**Dos de Cabillaud demi-sel cuit au four,**

risotto au Citron mariné et Butter nut,

purée de Potimarron et Pecorino

### **Viandes**

**Quasi de veau cuit au sautoir,**

macaronis gratinés au Parmesan et Foie gras,

jus corsé

**Epaule d'Agneau confite façon « 7 heures »,**

purée de Haricots lingots, petit ragout cuisiné

Ail confit

### **Desserts**

**Paris Brest en éclair,** éclat de Noisettes,

glace Caramel au beurre demi-sel

**Vacherin glacé,**

meringue craquante, parfait Amaretto,

sorbet Cassis et Poire, glace Vanille,

chantilly au lait d'Amande

**Nuage Coco,**

minestrone de fruits exotiques, coulis Passion et anglaise Coco

### **Dessert du jour**

Tous les plats de la carte contiennent au moins un des aliments signalé dans la liste des allergènes de la DGCCRF (*céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coques, arachides, céleri, moutarde, graines de sésames, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusque*)

