



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

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

### **Entrées**

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

mi- cuit au poivre de Séchouan en ballotine,  
gelée de Pommes et fine purée d'Ananas

**Saumon d'Ecosse en gravlax aux Baies roses,**

blanc manger de Rattes et épices thaï,  
pesto de Roquette et Pistache

**Tourteaux décortiqués au Citron vert,**

mousse de Daïkon et vierge de légumes croquants au deux Radis,  
crémeux d'Avocat aux piments fumés

### **Poissons**

**Dos de Cabillaud rôti,**

risotto aux Courgettes et Citron, purée de Courgettes au Parmesan,  
sauce au Citron confit

**Dorade royale en filet rôti,**

polenta snackée au Basilic,  
tagliatelles de légumes au piment d'Espelette,  
sauce beurre blanc

### **Viandes**

**Quasi de Veau cuit au sautoir,**

macaronis au Foie gras, fine mousseline crécy  
jus corsé

**Magret de Canard mariné aux épices cuit façon Apicius,**

compotée de Pommes au Gingembre,  
purée de Dattes et Navet confit au Safran

### **Les desserts**

**Vacherin glacé et son parfait Amande,**

meringue croquante sorbet Framboise-Citron,  
glace Vanille Bourbon

**Millefeuille Pommes-Caramel,**

crème légère mascarpone,  
glace au Caramel demi-sel

**Soupe de Mangue et fruits exotiques,**

rafraichis sur une pana cotta à la Vanille,  
croutons de pain d'épices et sorbet Mangue

### **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*)

