

ENTRÉE

Rillette de Maquereaux et Velouté de Petits Pois à la Menthe servi froid,
Julienne de Légumes à l'Huile d'Olive au Citron.

OU

Le Foie Gras de Canard mi-cuit aux Baies de Genièvre,
Chutney d'Oignons, Réduction Balsamique. (sup. 5,50 €).

OU

Pressé de Caviar d'Aubergines, Courgettes et Tomates, Billes de Mozzarella à l'Huile de Basilic,
Sorbet Oseille.

OU

Les 6 Huîtres n°3 de Beauvoir sur mer ou les 9 (sup.4,50 €) ou les 12 (sup.7,50 €).
accompagnées d'un Beurre aux Algues et Citron vert, Vinaigre échalote.

PLAT PRINCIPAL

Le Poisson de La Criée selon arrivage et cuisiné suivant l'inspiration du chef:
Duo de Merlu et Dos d'Eglefin grillés aux Moules, Rizotto de Riz noir aux Petits Légumes
et Fumet de Langoustine.

Les Viandes:

Faux Filet de Boeuf "Salers", Pomme "Bouchon", Petits Légumes et Sauce Sarriette.

OU

Le Magret de Canard rôti, Petits Légumes, Pulpe de Patate Douce,
jus réduit au Vinaigre Balsamique et Sarriette.

OU

La Grande Salade Estivale (Melon, Pastèque, Tomate, Concombre,
Fêta, Jambon cru, Olives, Artichaut, Mozzarella ...)

Notre plat Végétarien du jour...

Lasagne de Céleri, Champignons et Epinards.

DESSERT

La Tarte Fine Feuilletée aux Pommes, Glace de Miel - Thym Sauvage.

OU

Le Gratin d'Abricots au Citron, Craquant de Cordes sur Ciel.

OU

La Tuile croustillante de Fraises, mousse Mascarpone - Citron vert,
Glace Fromage blanc - Basilic.

OU

La Forêt noire revisitée, Sorbet Cerise.