

ENTRÉE

Rillettes de Maquereaux, Velouté de Petits Pois 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 et Poivrons Rouges, Réduction Balsamique. (sup. 5,50 €).

OU

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

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 Crique selon arrivage et cuisiné suivant l'inspiration du chef:

Duo de Thon blanc et Seiche en persillade aux Moules,
Méli mélo de Lentilles aux Petits Légumes et Bisque de Crabe.

Les Viandes:

Filet de Veau rôti, Pomme "Bouchon", Petits Légumes
et Sauce Romarin.

OU

Le Rable de Lapin aux Figues, Tomate et Citron confits,
Petits Légumes et Pommes de Terre "Grenaille", jus réduit à la Sarriette.

OU

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

Notre plat Végétarien du jour...

Lasagne de Légumes du Soleil et Champignons à l'huile de Basilic.

DESSERT

La Tarte Fine Feuilletée aux Pommes, Glace Caramel au Beurre salé.

OU

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

OU

La Tuile croustillante de Fraises, mousse Chocolat,
et Sorbet Abricot, Melon et Lavande.

OU

La Forêt noire revisitée, Sorbet Cerise.