

Nouvelle carte, le chef vous propose:

Menu 23€50 : entrée + plat ou plat + dessert

Menu 28€ : entrée + plat + dessert

Les Entrées :

- Couteaux de Mer gratinés en 2 façons: au beurre d'oranges et au pesto
Basilic, persil plat (ou 7€50)
- Velouté de Cresson, dès de Poire, petits croûtons, gruyère râpé,
Crème fouettée Ciboulette (ou 7€50)
- Tatin de Châtaignes, chutney d'oignons, tomates confites,
Julienne de Coppa, jus réduit (ou 7€50)
- Croquette de Camembert et Magret de Canard Fumé, salade d'endives,
Pomme fruit, vinaigrette Noisette (ou 7€50)
- Salade Ricochet au Saumon Gravelax à la Betterave, segments
D'agrumes, grenade, pomme, fenouil, pois gourmand,
Vinaigrette Agrumes, sorbet Maison Basilic (ou 7€50)

Les Plats :

- Wok de Filet Mignon de Porc et crevettes marinés au beurre de
cacahuètes, miel, soja, coriandre, radis, oignons nouveaux, petits
légumes, fenouil, Nouilles chinoises,..... (ou 18€50)
- Filet de Dorade Royale, mousseline de Céleri, endives confites et
Brocolis, crème de Romarin (ou 19€50)
- Parmentier de Cuisse de Canard confite par nos soins, mousseline de
Potimarron, Roquette, croûtons et jus à l'Estragon (ou 18€50)
- Dos de Cabillaud en croûte de Tomates séchées et Olives noires,
Pommes Grenaille, Betterave rôtie et medley de champignons,
Sauce Porto Blanc (ou 19€50)

Les Desserts : voir sélection

Le Tout fait Maison

Quand la cuisine est Bonne Bonne Bonne , Elle vous guide vos plats...

Un menu à 39€ : Entrée + Plat + Dessert

Les Entrées :

- Escalope de Foie Gras poêlée servie sur un velouté de Topinambours à L'huile de Truffe Blanche, émulsion au lait d'Amande (ou 14€)
- Carpaccio de Noix de St Jacques à la grenade et huile d'Argan, Salade d'herbes folles, tuile à l'encre de Seiche, sorbet Grenade (ou 14€)
- Dégustation de Jambon Ibérique Pata Negra Iberico (Affinage 24 mois Minimum), petite salade, vinaigrette Noisette, Tomates confites, oignons frits,.... (ou 14€)

Les Plats :

- Cœur de Filet de Bœuf et Chèvre Cendré, Figues rôties au miel, Tomates grappe et Truffade de pommes de terre au Cantal, Jus à l'Estragon (race française) (ou 26€)
(P.S: il n'y a pas de Truffe dans la Truffade, plat typique d'Auvergne)
- Queue de Lotte rôtie servie sur une nage coco -curry, moules, coques, Crevettes, pommes de terre et petits légumes (ou 24€)
- Cassolette de Ris de Veau et Noix de St Jacques, Velouté au Noilly Prat, Petits légumes, pommes Grenaille et champignons (+ 5€ dans le menu) (ou 28€50)

Les Desserts :

Au choix parmi la carte des desserts

(Les prix hors menu dit « à la carte » sont affichés à côté de chaque produit)

Tous nos plats sont faits Maison

Les Desserts: *La Vie est courte, Prenez un dessert*

Desserts 1er menu: (23€50 et 28€)

- Merveilleux aux Marrons glacés: Disque de meringue, crème de Marrons, Marron glacé, amandes concassées (ou 7€50)
- Tarte Citron Meringuée complètement Déstructurée, Sorbet Maison citron (ou 7€50)
- Riz au lait servi tiède, Poire et Caramel Beurre Salé (ou 7€)
- Napoléon meringué: disque de meringue, glace maison caramel (ou 7€50)
Ganache et sauce chocolat, chantilly et pépites de framboises givrées
- Pomme Gourmande: Pomme cuite en pâte feuilletée, Caramel Beurre Salé, glace Maison Caramel (ou 7€50)

Desserts 2^{ème} menu : (39€)

- les 5 premiers desserts +
- Douceur Glacée Passion en coque de chocolat, sauce chocolat (ou 8€50)
- Rocher Praliné, sauce chocolat (ou 9€50)
- Coupe de Sorbet Maison Citron vert, pépites de framboises givrées, Crumble spéculoos (ou 7€50)
- Profiteroles : (ou 9€50)
Choux , Glace Vanille Maison et chantilly,
Crumble de spéculoos et vraie sauce chocolat Maison bien servie
- Café Gourmand : Café MEO et ses douceurs (ou 10€50)
- Irish Coffee (ou 8€70)
- Coupe Colonel : sorbet citron, vodka (ou 8€00)
- Affogato : Espresso chaud servi sur une coupe de glace vanille (ou 7€00)
- Dame blanche.... (ou 7€50)

Tous nos desserts sont faits Maison