

MENU DU JOUR

ENTRÉES

Coquilles Saint Jacques à la Bretonne.

Tataki de Thon rouge, salsa de légumes.

Saumon label rouge à la parisienne snacké, pesto du chef.

Tartare de Boeuf au couteau, petite salade de roquette.

PLATS

Fricassée de palourdes roses et de lieu jaune, spaghetti, herbes fraîches et parmesan.

Pièce de bœuf au poivre noir, petits légumes et frites.

Volaille fermière farcie au Boursin, petits légumes et frites.

Retour de pêche (voir ardoise).

Notre gigot d'agneau cuit à basse température, jus court, petits légumes et frites.

DESSERTS

Nougat glacé coulis de fruits rouges.

Pavlova ananas et mangue crème vanille.

Mousse au chocolat croustillante, tuile aux amandes.

Ile flottante, crème anglaise, caramel délicat.

Tarte aux fraises, chantilly et sorbet fraise basilic.

| | |
|----------------------------|---------------|
| <i>Plat</i> | <i>19€</i> |
| <i>Entrée Plat</i> | <i>26,50€</i> |
| <i>Plat Dessert</i> | <i>25€</i> |
| <i>Entrée Plat Dessert</i> | <i>31€</i> |