



Horaires d'ouverture du Restaurant :

Mardi soir

Mercredi soir

Jeudi soir

Vendredi midi et soir

Samedi midi et soir

Dimanche midi et soir

Fermé le Lundi toute la journée et
pour les déjeuner du Mardi, Mercredi et Jeudi

MENU DEJEUNER

35 €

*SERVIE POUR LES DEJEUNER DU
VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE*

Salade de carpaccio de maigre
Au basilic et son toast a l'huile d'olive

Croustillant de râble de lapin au chèvre et tomate confite
pomme paillason et girolles

Mirliton d'abricot
Crème glacée a la verveine

LES ENTREES

Salade de homard toute en fraicheur, petits légumes et sauce cocktail

homard entier 58 €

$\frac{1}{2}$ homard 29 €

Saumon marine, taboulé de choux fleur et pignon de pin, crème citron

25 €

Terrine de foie gras de canard, chutney pommes-raisin

24 €

Salade de poulpe a la galicienne

20 €

Jambon cru de Serrano, pain tomate à l'huile d'olive

19 €

Tarte fine aux girolles

25 €

Le Tableau de la présence des allergènes est
à votre disposition sur demande

LES POISSONS ET CRUSTACEES

Dos de loup au pistou,
cacahuète torréfiées et jus à l'anis

35 €

Salade de poulpe à la galicienne

36 €

Poêlé de gambas et pâtes fraîches,
copeaux de parmesan

25 €

Poêlé de lotte et farandole de légumes
au curry vert et lait de coco

32 €

MENU ENFANT

De bouche à oreille

18 €

LES VIANDES ET VOLAILLES

Pigeon rôti, émotion de persil, petits légumes de saison,

39 €

Poêlé de rognon de veau (EU) a l'échalotte

Roesti de pommes de terre

28 €

Carré de cochon ibérique cuit a base température

pommes sautées au citron

29 €

Emincé de filet de bœuf Simmental,

façon stroganoff

35 €

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Assortiment de fromage

2 fromages 10 €

4 fromages 20 €

3 Fromages de chèvres fermiers au lait cru 10 €

Soufflé chaud au Grand Marnier

20 €

Biscuit sablé, rhubarbe confite et fraise de chez Pecoulette

20 €

Meringue croustillante aux abricots, crème glacée à la verveine

20 €

Banane caramélisée, crème légère à la mascarpone vanillé

Mousse au chocolat et crumble amande

20 €

Feuillantine chocolat-pralin, bonbons de noisettes

tuile au gruë de cacao et émulsion café

20 €