

## *Variation Gourmande*

*(sauf le Samedi et jours fériés)*

*Menu à 28,50 € (sans fromage)*

*Menu à 33,50 € (avec fromage)*

## *Nos Entrées* (à la carte 10 €)

*Ballotine de Maquereau farcie, salade de Concombre, Pickles de Betterave, Vinaigrette à la Moutarde à l'Ancienne  
Carpaccio de Tomates Anciennes, Mozzarella et Coppa, Vinaigrette Balsamique et Piment Basque*

## *Nos Plats* (à la carte 17 €)

*Pavé de Julienne poêlé « minute », Fine Ratatouille et son coulis Poivron Vert  
Travers de Porc confit au four, Poêlée Campagnarde et sa sauce Forestière*

## *Nos Fromages* (à la carte 9 €)

*Notre Chariot de Fromages affinés ... d'ici et d'ailleurs  
Croustillant de Camembert de Normandie et Pommes flambées au Calvados, méli-mélo de salades*

## *Nos Desserts* (à la carte 9 €)

*Nectarine rôtie au Miel, Sorbet Cassis et son coulis Cassis  
Crème Brûlée « Maison » à la Vanille Bourbon*

## Variation ... Au fil de l'eau

Menu à 36 € (sans fromage)

Menu à 41 € (avec fromage)

### Nos Entrées (à la carte 13 €)

*Crevettes Roses et Souptions marinés à la provençale, Salade de Courgette et sa Vinaigrette de Banyuls et Romarin  
Terrine de Veau en gelée sur sa salade de Petits Pois à la Française, Vinaigrette de Fanes de Radis*

### Nos Plats (à la carte 19 €)

*Dorade Royale cuite sur la peau, émincé de Poivrons au Quinoa et sa sauce Vierge  
Magret de Canard rôti sur la peau, Mousseline de Carotte et Carottes bottes, jus de viande à l'Oignon Rouge*

### Nos Fromages (à la carte 9 €)

*Notre Chariot de Fromages affinés ... d'ici et d'ailleurs  
Croustillant de Camembert de Normandie et Pommes flambées au Calvados, méli-mélo de salades*

### Nos Desserts (à la carte 9 €)

*Déclinaison de Glaces et Sorbets, quelques fruits frais, coulis de fruits  
Abricots pochés et sa Ganache Abricot, Compotée d'Abricot à la Vanille et son sorbet*

## Variation Gastronomique :

Entrée + plat + dessert  $\Rightarrow$  46,50 €    Entrée + plat + fromage + dessert  $\Rightarrow$  51,50 €  
Poisson (plat) + viande + fromage + dessert  $\Rightarrow$  55 €    Entrée + poisson (plat) + viande + fromage + dessert  $\Rightarrow$  62 €

### Nos Entrées (à la carte 16 €)

*Ballotin de Foie-Gras de Canard fait par nos soins, Marmelade Pomme aux Fruits Rouges et son acéto  
Médallions de Lotte farcie aux tomates confites et Basilic, Salade de Melon et sa Vinaigrette de Melon*

### Nos Plats (à la carte 28 €)

*Pavé de Maigre cuit sur la peau, Légumes du soleil confits, écrasé de Pomme de terre et son coulis Tomates  
Filet de Bœuf poêlé « minute », Grenailles sautées au beurre et Artichaut poivrade en Barigoule, jus réduit*

### Nos Fromages (à la carte 9 €)

*Notre Chariot de Fromages affinés ... d'ici et d'ailleurs  
Croustillant de Camembert de Normandie et Pommes flambées au Calvados, méli-mélo de salades*

### Nos Desserts (à la carte 9 €)

*Soufflé Glacé aux Fruits Rouges, Compotée de Rhubarbe, Coulis fruits rouges et sa Tuile croustillante  
Crèmeux Chocolat Noir, éventail de Tuiles aux Amandes, Crème Anglaise, Glace Vanille et son émulsion à la Menthe*