

## *Menu à emporter*

A commander la veille au 01 39 46 38 40

### *Les Entrées Maison*

Tatin de Courgettes au Crottin de Chavignol  
Tartare de Bar au Citron Vert, Émincé d'Avocat  
Religieuse d'Avocat au Tourteau et Crevettes  
Foie Gras de Canard au Chutney du Moment  
Tartelette de Noix de St Jacques et Homard

### *Les Plats Maison*

Saumon Mi-cuit Façon Tataki  
Filet de Bar Poêlé au Chou Rouge, Purée de Carotte  
  
Souris d'Agneau au Miel, Orange et Romarin  
Suprême de Poulet aux Morilles  
Pluma de Porc Ibérique Bellota au Piment d'Espelette

### *Les Desserts Maison*

Moelleux au Caramel Beurre Salé  
Cheesecake Vanille, Citron Vert et Cannelle  
Mousse au Chocolat  
Millefeuille à la Crème Tropicaine  
Baba au Rhum

*Nous proposons également sur commande*

*Entrée + Plat + Dessert*

**25<sup>€</sup>**  
*par personne*

Commande à passer la veille

---

 01 39 46 38 40

Saumon fumé norvégien 22 €

Assiette ibérique  
(Jambon, Chorizo) 22 €