

## *Menu du Jour*

<i>Entrée + Plat</i>	<i>Entrée + Plat + Dessert</i>	<i>Plat + Dessert</i>
<b>37<sup>€</sup></b> par personne	<b>40<sup>€</sup></b> par personne	<b>36<sup>€</sup></b> par personne

### *Les Entrées Maison*

Mozzarella Bufala, Piperade

Six Huîtres Fine de Claires N°3

Tartare de Saumon au Bois de Hêtre, Vinaigrette de Framboise

Chiffonnade de Melon et Jambon, Copeaux de Parmesan

Religieuse d'Avocat au Tourteau et Crevettes

Foie Gras de Canard au Chutney du Moment

Tartelette de Crottin de Chavignol et Saumon Fumé

Risotto de Crevettes au Citron Vert

*Les Plats Maison*

**\*\*\* Les Poissons \*\*\***

Pavé de Cabillaud aux Noix de Macadamia, Sauce Caramel Fleur de Sel

Saumon Mi-Cuit, Coulis de Pequillos

Filet de Sandre au Roquefort, Cerneaux de Noix

Assiette du Pêcheur, Risotto à la Crème d'Ail et Persil

**\*\*\* Les Viandes \*\*\***

Tartare de Boeuf Préparé au Moment

Pluma de Porc Ibérique, Piment d'Espelette

Entrecôte Huile d'Olive Persillade

Rognon de Veau Moutarde à l'Ancienne

Magret de Canard, Sauce aux Fraises

*Les Desserts Maison*

Palet Breton aux Fruits de Saison

Fraisier

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Profiteroles au Chocolat Chaud, Noix de Pécan

Parfait Café

Coupe Trois Sorbets et Chantilly

Dôme au Chocolat

Tiramisu à la crème de Citron Jaune

Poêlée de Fraises, Glace Vanille