

## *Menu du Jour*

<i>Entrée + Plat</i>	<i>Entrée + Plat + Dessert</i>	<i>Plat + Dessert</i>
<b>38<sup>€</sup></b> <i>par personne</i>	<b>41<sup>€</sup></b> <i>par personne</i>	<b>37<sup>€</sup></b> <i>par personne</i>

### *Les Entrées Maison*

Six Huîtres Fines de Claire N°3

Crumble de Tomates Cerises au Chèvre Sainte-Maure

Chiffonnade de Melon et Jambon, Copeaux de Parmesan

Religieuse d'Avocat au Tourteau et Crevettes

Tartare de Saumon, Oignons Rouges, Concombre et Jalapeños

Burrata Accompagnée de Tomates Cerises et Fraises

Foie Gras de Canard, Chutney du Moment

Langoustines Pôlées Persillade

## *Les Plats Maison*

Suggestion du Moment

Filet de Sandre au Velouté de Petits Pois

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

Saumon Mi-Cuit Fumé au Bois de Hêtre, Sauce Tataki

Noix d'Entrecôte Black Angus Poêlée, Sauce Echalote et Vin Rouge

Suprême de Poulet aux Morilles

Pluma de Porc Ibérique, Champignons Persillade

Brandade de Morue Fraîche

Rognon de Veau à la Moutarde Ancienne

Tête de Veau, Sauce Gribiche

## *Les Desserts Maison*

Fraisier à la Crème Chibouste

Coulant à la Pistache

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Dome au Chocolat, Palet Breton

Nid de Meringue, Crème Tropicaine et Fruits Rouges

Pôlée de Fraises, Glace Vanille

Parfait Café

Profiteroles au Chocolat Chaud

Coupe Trois Sorbets et Chantilly