

# Menu plaisir à 27€

## Entrée seule 13€

Foie gras de canard au torchon, chutney de figues et pruneaux, petits pains briochés

*Ou* Velouté de Potiron, espuma aux éclats de châtaignes et foie gras poêlé

*Ou* Œuf cocotte à la crème de cèpes, copeaux de foie gras et ses mouillettes

*Ou* Carpaccio de Saumon d'Ecosse façon "Gravlax"

*Ou* Crumble de tomate au chèvre chaud, mesclum à l'huile de noix

## Plat seul 20€

Pavé de Morue à l'ail confit et piment d'Espelette, purée aux herbes fraîches

*Ou* Marmite Océane (Saumon, Cabillaud, Gambas et Moules), petits légumes primeurs

*Ou* Parmentier de confit de Canard aux cèpes, sauce Bordelaise

*Ou* Souris d'Agneau confite de 7 Heures, caramel de vin, purée de patates douces

*Ou* Mini rôti de Bœuf, sauce Rossini Frites et petits légumes primeurs

## Dessert seul 6€

Feuilleté de Poires Façon "Belle Hélène", glace vanille, chocolat chaud et chantilly

*Ou* Glace deux boules au choix

*Ou* Profiteroles maison au chocolat chaud et chantilly

*Ou* Crème brûlée à la vanille de Guadeloupe

*Ou* Tarte fine aux pommes, glace caramel et caramel maison

*Ou* Brebis des Pyrénées, confiture de cerises noires

**Prix net ttc, service compris**

**Tous nos plats sont faits "maison"**