

POUR COMMENCER...

| | |
|--|----|
| | 1 |
| La salade de tomate et crevettes poêlée à Provençale et burratina | 29 |
| Le tartare de saumon aux herbettes et sa rilette de saumon fumé | 20 |
| La salade de homard au curry et tourteau aux herbes fraîches | 25 |
| La rilette de canard confit et bavarois de foie gras de canard au gingembres | 24 |
| Le thon Saku mi-cuit au sésame et confiture d'oignons | 28 |
| La délice de foie gras de canard aux pommes | 25 |
| Le carpaccio de poulpe aux senteurs de Provence | 28 |
| L'asperges blanche gratinée, œuf poché et jambon pata negra | 29 |
| La fine tarte de noix de St Jacques beurre battu fleur de sel de Guérande, | 28 |
| L'escalope de foie gras de canard aux coings caramélisés | 32 |

NOS POISSONS ET CRUSTACES ...

| | |
|--|----|
| L'escalope de saumon, riz noir à la petite ratatouille | 39 |
| le tentacule de poulpe à la plancha à l'huile d'olive | 38 |
| Le loup de mer poêlée aux fenouils et raviolis de crevettes sauce combava | 45 |
| Le gratin de fruits de mer et panaché de poissons | 43 |
| Les noix de noix de St Jacques poêlées à l'huile d'olive et petite ratatouille | 48 |
| Les filets de perche meunière | 42 |
| Les filets de perche au beurre citronné | 44 |

LES VIANDES...

| | |
|--|-----|
| Les rognons de veau à la moutarde de Pommery | 39 |
| Le carré de porc aux petits oignons (Swiss Gourmet Grand Cru) | 42 |
| Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes | 56 |
| Entrecôte de bœuf à la fricassée de champignons | 42 |
| Chateaubriand de bœuf rôti au four <i>min 2 pers p.p.</i> | 52. |
| La selle d'agneau cuite rosée au foin et aux herbes en cocotte lutée <i>min 2 pers p.p</i> | 48 |

LES GOURMANDISES...

| | |
|--|----|
| La saga de glaces du jour | 13 |
| Les gâteries de notre pâtissier sur assiette | 18 |
| Crème brûlée à la sensation forte de combava | 15 |
| Le chariot de fromages frais et affinés | 18 |
| La feuillantine au praliné noisette, parfum de combawa | 14 |

(A commander en début de repas :)

| | |
|---|----|
| Le délice de fraises à la rhubarbe, confit de fraises dans son sirop | 16 |
| Le soufflé aux fruits de la passion <i>min 2 pers p.p</i> | 18 |
| L'ananas rôti caramélisé, biscuit breton, amandes amères et sorbet ananas <i>min 2 pers p.p</i> | 16 |

MENU GLANIS

65.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

L'asperge blanche gratinée, œuf poché et jambon pata negra

ou

Le délice de foie gras de canard aux pommes

Le loup de mer poêlée aux fenouils et raviolis de crevettes sauce combava

ou

Le tournedos de bœuf dans son jus corsés

La fraises à la rhubarbe, confit de fraises dans son sirop

MENU FIN BEC

105.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

L'escalopine de foie gras de canard

aux pommes caramélisées

La fine tarte de noix de Saint Jacques poêlées
à l'huile d'olive et petite ratatouille salade mesclun

La selle d'agneau cuit rosé
au foin et aux herbes en cocotte lutée

Le chariot de fromages

frais et affinés

La fraises à la rhubarbe, confit de fraises dans son sirop

MENU GOURMET

95.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

La délice de foie gras de canard aux pommes

Le loup de mer poêlée aux fenouils et sauce combava

Le carré de porc aux petits oignons
(Swiss Gourmet Grand Cru)

Le chariot de fromages

frais et affinés

Le soufflé aux fruits
de la passion