

# Menu 32 €

## Entrées

♦Velouté de petit pois, Œuf cuit à juste température, huile de truffe.

**Ou**

♦Tartare de truite et de saint jacques, émulsion à la pomme verte, suc de basilic.

**Ou**

♦Foie gras cuit à basse température, douceur d'olive de la ferme Bres à Nyons.

**(Supplément 4€)**



## Plats

♦Brochette de la mer, garnitures de saison.

**Ou**

♦Magret de canard mariné, garnitures de saison.

**Ou**

♦Filet de Bœuf cuisson basse température, garnitures de saison.

**(Supplément de 5€)**

## **Fromages** (Supplément de 3€)

- ♦ Assiette de fromages de pays

**Ou**

- ♦ Faisselle accompagnée de son coulis.



## **Desserts**

- ♦ Tartelette au pamplemousse meringuée.

**Ou**

- ♦ Dôme moussoux à la framboise et noix de coco.

**Ou**

- ♦ Cookie au chocolat, caramel et crème à la cacahuète/chocolat blanc.

# **Menu Enfant 13 €**

Entrée / Plat / Dessert

*Prix TTC service compris*

# La Carte

## Entrées

- ♦ Velouté de petit pois, Œuf cuit à juste température, huile de truffe, noisettes torréfiées. 12 €
- ♦ Tartare de truite et de saint jacques, émulsion à la pomme verte, suc de basilic. 16 €
- ♦ Foie gras cuit à basse température, douceur d'olive. 18 €



## Plats

- ♦ Brochette de la mer, garnitures de saison. 22 €
- ♦ Magret de canard mariné, garnitures de saison. 19 €
- ♦ Filet de Bœuf cuisson basse température, garnitures de saison. 25 €



## Fromages

- ♦ Assiette de fromages de Pays. 6 €
- ♦ Faisselle avec son Coulis de fruits Maison ou Crème de Marron. 5 €



## Desserts

- ♦ Tartelette au pamplemousse meringuée. 11 €
- ♦ Dôme mousseux à la framboise et noix de coco. 11 €
- ♦ Cookie au chocolat, caramel et crème à la cacahuète/chocolat blanc. 11 €