

Menu du Week End

57.00 €

Vendredi 12 et Samedi 13 Juillet soir

Dimanche 14 Juillet midi

Mise en bouche



Foie gras poêlé et fleur de Sel, Figs rôties au beurre, Brioche grillée

Ou

Carpaccio de St Jacques aux zestes de Citron vert et huile d'Aneth



Sorbet Threeland



Demi-Homard rôti au beurre d'Herbes, Risotto de Crozets à l'encre de Sèche,
Amandes de mer farcies

Ou

Magret de Canard, sauce gastrique aux Cerises, fin écrasé de Patate douce



Tarte Tatin à la Pêche, glace Vanille

Ou

Soupe de Fraises à la Menthe et brunoise de Mangue



Café & Mignardises

SUGGESTIONS DU MOMENT

Entrée :

Sashimi de Daurade, Eau de Concombre 16 €

Tartare de Bœuf estival
(Guacamole d'Avocat et Tomates confites) 16 €

Plat :

Emietté d'Aile de Raie acidulée, sauce Beurre blanc 24 €

Ravioles de Filet de Bœuf farcies aux Champignons,
sauce au vinaigre Balsamique 28 €