

**MENU DU JOUR**  
**DU MARDI 21 SEPTEMBRE AU VENDREDI 24 SEPTEMBRE MIDI**  
**21 €**

**Entrées :**

- Bisque de langoustine en capuccino et crevettes roses  
Ou
- Carpaccio de tête de veau ravigote et guacamole

**Plats :**

- Quenelle de truite safranée, bisque de homard et riz vénéré  
Ou
- Rôti de bœuf sauce arrabiata, caviar d'aubergine

**SUGGESTION DU CHEF** (+ 12 € ou le plat à 25 €) :

- Cassoulet de Gambas géantes

**Desserts :**

- Tartelette praliné nectarine, sorbet nectarine  
Ou
- Dégustation de 3 fromages  
Ou
- Dégustation de glaces

**MENU CARTE 31 €**  
**Entrée 9 €, plat 16 €, dessert 9 €**  
**Menu enfant 13 € (- 10 ans)**

**Entrées**

Tartelette soufflée au chèvre frais, tomates marinées au jus de framboise et sorbet persil

Ceviche de thon rouge sur une gelée de tomate et pastèque, riz soufflé, guacamole au citron vert et coriandre

Saumon mi-cuit et langoustines juste nacrées, pomme golden confite au cidre brut, vinaigrette céleri-pomme-gingembre + 7 €

Foie gras mi cuit et le magret, fumé au foin dans votre assiette, aigre doux de légumes du moment et curry noir + 9 €

**Plats**

Pêche du moment en chapelure d'algues, houmous au fenouil, ail confit à l'orange et vinaigrette au caviar de hareng

Poitrine de cochon de St Jean de Pied de Port, cuite 10 h façon teriyaki, aigrelette de choux juste tiède, mangue épicée

Selle d'agneau rôti au cumin, purée de carottes cuites en cocotte, chorizo, olives taggiasches, citron lacto fermenté + 5 €

Ris de veau de cœur rôti, fragola sarda à la ricotta et citron, tomates en 3 façons, basilic + 8 €

Homard bleu au sautoir au paprika fumé, purée très beurrée, pamplemousse, verveine + 13 €

**La sélection de fromages  
de Cécile et Aurélie 9 €**

**Desserts**

Le Babavlova Framboise-Rose-Litchi

Le Bounty revisité

Les fraises, la menthe, le poivre sauvage de Madagascar et  
le chocolat blanc sur un biscuit cuillère

Nos glaces et sorbets en dégustation, crumble et fruits du moment

## ET UN GRAND MERCI À NOS PRODUCTEURS

- PASCAL CLAVIER
- EGIMER
- FISH BRENNE
- BERRY VIANDE
- LES JARDINS DE L'ÉRABLE
- JOEL JOLLET
- LES DÉLICES D'ELO ANGE
- LES MAS BACHÈS
- LES VERGERS ST EUSTACHE
- LA FERME DE BRAY
- LA FERME DU MAUPAS
- LA FROMAGERIE DE VALÉRIE
- JEAN YVES BORDIER
- TOUS NOS VIGNERONS CHOUCOU DE CÉCILE
- LA BIÈRE DE LUMAS
- LES CAVES RAFFAULT
- LA MAISON DU RHUM
- L'HUILERIE VIEGEAN
- LES JARDINS DE BRENNE
- SA MAJESTÉ LA GRAINE
- HERBA HUMANA
- VALRHONA