



*Cuisine traditionnelle et moderne*

*Inspiration culinaire dans le respect des produits*

*et pour votre bien-être*

*Chef Adrien Dos Santos*

# Le Menu Déjeuner

## Formule 2 Plats

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

28.00 €

## Formule 3 Plats

Entrée/Plat/Dessert

35.00 €

## Les Entrées 14 €

Soupe de petit pois aux tomates grillées, tuile de pain et parmesan

(Gluten - lactose)



Tartare de saumon Bømlø, sauce vierge aux fruits de la passion et mangue, quenelle de ricotta fumée

(Poisson - lactose)

## Les Plats 22 €

Pavé de Maigre, sabayon acidulé et sa chichoumeille

(Poisson - lactose - ail)



Côte de cochon, sauce thym et sa galette de pomme de terre

(Lactose - sulfite)

## Les Desserts 12 €

Crème brûlée dans sa coco

(Oeufs - sans lactose)



L'île flottante à la vanille et ses amandes effilées

(Lactose - œufs)

# Menu L'Essentiel 56 €

## Les Entrées

Les palourdes façon marinière liées à la crème végétale,  
condiments citronnelle - gingembre

(Sulfite)

Terrine de foie gras de canard mi-cuit,  
chutney de rhubarbe - framboise, brioche à la châtaigne

(Gluten)

## Les Plats

Pavé de saumon rôti, tombée de pousse de soja et sa sauce vierge Thai

(Poisson - soja - sésame - fruits à coque)

La ballotine de volaille fermière farcie au beurre persillé et son jus corsé

(Sulfite - ail)

*Accompagnement au choix :*

*Riz Thai au lait de coco, Purée crémeuse, Pomme de terre Grenaille, Légumes verts*

## Les Desserts

Moelleux au chocolat, cœur coulant caramel,  
crème anglaise intensément vanillée

(Œuf - lactose - gluten - fruits à coque)

La Pavlova fruits exotiques

Meringue française, crème montée sans lactose, compotée de fruits exotiques frais

(Œuf)

# La Carte

---

## Les Entrées

### Salade maraîchère

Jeunes pousses, haricots verts, pois gourmands, chou-fleur, broccolini, radis, pickles de cerises, croûtons, vinaigrette paysanne

(Gluten)

22 €

Les palourdes façon marinière liées à la crème végétale, condiments citronnelle - gingembre

(Sulfite)

22 €

Carpaccio de daurade, citron vert et baies roses, vinaigrette passion

(Sésame)

26 €

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de rhubarbe - framboise, brioche à la châtaigne

(Gluten)

28 €

# Les Plats

Pavé de saumon rôti, tombée de pousse de soja et sa sauce vierge Thaï

(Poisson - soja - sésame - fruits à coque)

34 €

Tentacules de poulpe grillées à la plancha, gremolata et son coulis de piquillos

(Mollusques - ail)

36 €

La ballotine de volaille fermière farcie au beurre persillé et son jus corsé

(Sulfite - ail)

34 €

Filet de bœuf d'Aubrac, sauce à la truffe

(Lactose - gluten - fruits à coque - sulfite)

38 €

## Accompagnement au choix

Riz Thaï au lait de coco - Purée crémeuse - Pomme de terre Grenaille - Légumes verts



Assiette de spaghettis alla chitarra, sauces au choix

Sauce tomate piquante

(Gluten - œufs)

22 €

Sauce à la truffe

(Gluten - œufs - lactose - fruits à coque)

26 €

## Les Fromages

Sélection de fromages affinés avec ses condiments 19 €

(Lactose - fruits à coque)

## Les Desserts

Moelleux au chocolat 12 €

Cœur coulant caramel,  
crème anglaise intensément vanillée

(Œuf - lactose - gluten - fruits à coque)

La Pavlova fruits exotiques 14 €

Meringue française, crème montée sans lactose, compotée de fruits exotiques frais

(Œuf)

L'ananas rôti velours de coco 12 €

Gel vanille et sorbet citron de Sicile

(Fruits à coque - lactose)

## *Menu Enfant*

15,00 €

### *Plats*

Pièce de viande ou Poisson du jour selon l'arrivage

### *Garnitures*

Crèmeux de pomme de terre et Brochette de tomates cerises

### *Dessert*

2 Boules de glace au choix

### *Boissons*

Sirop, Diabolo ou Jus de fruits