

Menu 3 services

Jambon de Parme / tomate / crumble parmesan

Gelée de melon Charentais au basilic

Ou

Croquant saumon mariné « gravlax »

Crème avocat & piment Espelette

Zestes de citron vert

+++++

Lieu jaune & saumon façon Moqueca de Bahia

Lait de coco / coriandre / tomate / poivron

aux légumes du jardin

Riz aux herbes

Ou

Grenadin de veau & maïs grillé

Quinoa aux légumes du soleil

Jus des sucs aux épices « Shichimi Togarashi »

+++++

Pavlovka revisité aux fruits rouges

Ou

Biscuit breton / crème chiboust à l'abricot

Abricots & Nectarines grillés

Gel verveine citronné

Glace Yaourt

32,00 € en 2 services (entrée - plat ou plat - dessert)

45,00 € avec la sélection des Vins

42,00 € en 3 services hors boisson

63,00 € avec la sélection des Vins

Carte du midi

Les Entrées

- ❖ Jambon de Parme / tomate / crumble parmesan 17,00 €
Gelée de melon Charentais au basilic
- ❖ Croquant Saumon mariné « gravlax » 18,00 €
Crème avocat & piment Espelette
Zestes de citron vert
- ❖ Tartare de saumon frais « Thaï » 17,00 € en entrée
Gingembre / jeunes oignons / coriandre / citron vert / soja / sésame 22,00 € en plat
- ❖ Salade croquante au poulet « Polder » façon césar 17,00 € en entrée
21,00 € en plat
- ❖ Salade d'asperges vertes & tomates colorées  17,00 €
Roquette / Grana Padano / balsamique / huile olive Ibroliva 21,00 € en plat

Les Plats

- ❖ Entrecôte belge grillée 27,00 €
Poêlée de légumes printaniers / Pommes frites
Jus des sucs à la brisure de truffe
- ❖ Lieu jaune & saumon façon Moqueca de Bahia 26,00 €
Lait de coco / coriandre / tomate / poivron aux légumes du jardin
Riz aux herbes
- ❖ Grenadin de veau & maïs grillé 27,50 €
Quinoa aux légumes du soleil
Jus des sucs aux épices « Shichimi Togarashi »

Les Desserts

- | | |
|---|---------|
| ❖ Pavlovka revisité aux fruits rouges | 12,00 € |
| ❖ Biscuit breton / crème chiboust à l'abricot
Abricots & Nectarines grillés
Gel verveine citronné
Glace Yaourt | 12,00 € |
| ❖ Café ou thé gourmand | 11,50 € |
| ❖ Champagne gourmand | 18,00 € |