

## *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*

## À la carte...

### 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
- ❖ Truffe de foie gras & pistache  20,00 €  
Compotée de rhubarbe / poivre Timut & pamplemousse  
Croquant au spéculoos
- ❖ Salade d'asperges vertes & tomates colorées  17,00 €  
Roquette / Grana Padano / balsamique / huile olive Ibroliva

 Spécialité du Chef Lionel

## *Le Plat végétarien*

- ❖ Risotto au safran & légumes du soleil 18,00 €  
Sauce escabèche

## *Les Poissons*


- ❖ Lieu jaune & saumon façon Moqueca de Bahia 26,00 €  
Lait de coco / coriandre / tomate / poivron aux légumes du jardin  
Riz aux herbes
- ❖ Pavé de cabillaud & asperges vertes 27,00 €  
Espuma pomme de terre & parmesan aux zestes de citron

## *Les Viandes*

- ❖ Grenadin de veau & maïs grillé 27,50 €  
Quinoa aux légumes du soleil  
Jus des sucs aux épices « Shichimi Togarashi »
- ❖ Mignons de porc Ibérique rôti et laqué 28,00 €  
Mousseline de chou-rave  
Salpicon courgettes / chou-rave / chorizo  
Jus des sucs Xérès, miel & soja
- ❖ Phalan d'Angus grillé  32,00 €  
Légumes printaniers / Pommes frites  
Jus des sucs à la brisure de truffe

 *Spécialité du Chef Lionel*

## *Les Desserts*

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| ❖ Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs            |   | 13,00 € |
| ❖ Pavlovka revisité aux fruits rouges                 |   | 12,00 € |
| ❖ Biscuit breton / crème chiboust à l'abricot         |   | 12,00 € |
| Abricots & Nectarines grillés                         |   |         |
| Gel verveine citronné                                 |   |         |
| Glace Yaourt  |   |         |
| ❖ Ananas mariné à la fleur de Samba / crème Kalamansi |  | 12,00 € |
| Glace citron & violette                               |   |         |
| ❖ Tarte au citron revisitée                           |   | 12,00 € |
| ❖ Café ou thé gourmand                                |   | 11,50 € |
| ❖ Champagne gourmand                                  |   | 18,00 € |

## *Menu Enfant*

Croquette de fromage « Chimay »  
Jeunes pousses / jambon d'Ardenne

*Ou*

Wraps saumon fumé / Crème Isigny / Laitue

+++++

Fish & Chips

*Ou*

Blanc de poulet rôti / frites / compote / jus de viande

+++++

Duo de sorbets ou glaces

*Ou*

Brownies aux noisettes & glace vanille

**22,00 €** en 3 services, hors boisson

**17,00 €** en 2 services, hors boisson

*Ce menu est destiné aux enfants de moins de 12 ans*