

# MENU

40 €

Entrée - Plat - Dessert ou Fromage

## *Pour commencer...* 12 €

### **La terrine de paleron confit**

Jus de cuisson en gelée et déclinaison autour de la betterave

### **Le velouté Vichyssois**

Moules de Bouchot du bassin d'Arcachon, citron vert et mouillettes à l'aneth

### **La salade de quinoa**

Légumes croquants et avocats grillés

### **La tartelette maison de magret fumé**

Emulsion au raifort et feuilles de salades vinaigrées

## *Entre terre et Mer...* 23 €

### **La queue de homard Canadien\***

\*40 € (MENU : supplément 17€)

Vierge aux olives de la maison Richard, coulis de figues de Barbarie, panais grillé et en purée

### **Le curry de légumes et riz basmati**

### **Le pavé de poisson de la criée**

Confit à l'huile de noix, déclinaison autour du maïs et oreilles de judas en persillade

### **La poitrine de porc français**

Caramélisée, sauce barbecue maison et choux fleurs rôtis aux épices douces

## *Pour finir en douceur...* 12 €

### **L'assiette de fromages affinés**

Assortiment du moment

### **La mousse au chocolat noir à l'huile d'olive Richard**

Miel de fleur soufflé et son crumble

### **L'entremet aux fruits exotiques**

Coco et chocolat Caramélisa de la maison Valrhona

### **La poire pochée**

Dans un sirop aux épices douces, granola et guimauve à l'anis

### **La mirabelle crue et cuite**

Espuma au yaourt, sablé breton maison et noisettes torréfiées

### **Glace 3 boules de la Maison Gemelli**

Parfum : Citron-Verveine, Fraise, Chocolat, Vanille



## A partager

<b>La planche de Saumon Gravlax</b>	15 €
Coulis de framboise au balsamique blanc et poivre voatsiperifery	
<b>La planche de charcuteries</b>	15 €
(Grande réserve 18 mois)	
<b>La planche Mixte</b>	17 €
(Assortiment de fromages et charcuteries)	
<b>L' assiette de fromages affinés</b>	12 €
Assortiment du moment	

## Nos cocktails du moment

<b>L'Abacaxi Limao</b>	12 €
Cachaça - Jus de citron vert - sirop de passion - tonic ananas rôti	
<b>Le Colombian Baby - sans alcool</b>	8 €
Jus de passion, jus d'ananas, citron vert, sirop de cerise et limonade	

## Nos Boissons



## Nos incontournables

<b>A partager</b>	
<i>Sous réserve de disponibilité et selon arrivage</i>	
<b>Le turbot de Galice rôti</b>	9€/100g
Rôti au four	
<b>La côte de Bœuf Tomahawk du Massif Central</b>	10 € / 100g
Croûte de thym et citron	
<b>La côte de Bœuf Tomahawk de galice</b>	14€/100g
Croûte de thym et citron	
<b>La garniture au choix :</b>	
Les ravioles de la Mère Maury ou les pommes de terre sautées ou les légumes de saison	

## Notre menu enfant

<b>Le steak haché maison</b>	16 €
ou	
<b>Le poisson du marché (selon arrivage)</b>	
ou	
<b>L'assiette de ravioles de la Mère Maury</b>	
<b>La garniture au choix</b>	
<i>Les ravioles de la Mère Maury ou les pommes de terre sautées ou les légumes de saison</i>	
<b>La boule de glace au choix</b>	

PROCHAINEMENT

# Octobre Rose

