

***Pour votre Repas, notre Chef et son équipe ont le plaisir de vous proposer :***

***Œuf Bio 65°C***

*Façon meurette*

***Ou***

***Salade de seiche et poulpe de Guilvinec***

*Lentilles corail, marinade aux herbes*

***Ou***

***L'escargot Beaunois en croquette***

*Beurre d'Isigny, sel de Camargue, ail rose de Lautrec,  
émulsion de pomme de terre*

***Ou***

***Crevette croustillante***

*mousseline d'artichauts, émulsion citron vert et coco*



***Dos de Merlu de ligne au beurre noisette***

*Déclinaison de carottes au cumin*

***Ou***

***Gambas saisie (+8 €)***

*Crémoux de celeri, condiment radis,  
framboises et herbes fraîches*

***Ou***

***Côte de Cochon Capelin basse température***

*Risotto de fregola sarda, chorizo et jus réduit*

***Ou***

***Tartare de Bœuf Charolais préparé par le Chef***

*Coupé au couteau, potatoes maison*



***Nage de fraises, marinade orange & Cointreau***

*Finger croquant acidulé, sorbet basilic*

***Ou***

***Tartelette citron meringuée inversée***

*Crème citron, crumble amande, meringue en deux façons « fondante et craquante »,  
Gel, segments de lime et mélisse*

***Ou***

***Nougat glacé***

*Muesli maison aux notes de caramélia, gel cranberry, chantilly à la vanille*

***Ou***

***Le Chocolat, la Framboise et la Noisette***

*Dacquoise noisette, croustillant praliné, mousse de Manjari 64%,  
compotée et sorbet framboise, noisettes « chouchous »*

***\*Viande Bovine Origine FRANCE***

<b><i>Formules :</i></b>	<i>Entrée, Plat ou Plat, Dessert</i>	<i>30,00 €</i>
	<i>Entrée, Plat et Dessert</i>	<i>35,00 €</i>
	<i>Entrée, Plat, Fromages et Dessert</i>	<i>40,00 €</i>