

## **POUR LE DEJEUNER**

**33 €** (1 Entrée -1 Plat Ou 1 Plat - 1 Dessert)

**38 €** (1 Entrée -1 Plat -1 Dessert) Sup fromage 8 €

## **LES ENTREES**

### **Le Crabe**

Duo de Crabe & Avocat comme un Entremet, Pomme Granny Smith.

### **Le Samossa**

Croustillant en saveur d'Orient, Purée Froide de petits Pois à la menthe.

### **La Gambas**

Panée à la japonaise, Fraicheur D'Agrumes, Mesclun de Verdure.

### **La Mozzarella Burratina (120g)**

Tomates de couleur et Confites en Tartare, Caramel Balsamique.

# LES PLATS

## **P**OISSONS

### **Le Cabillaud**

En Ravioli Gyoza, Tagliatelles de Légumes sauce au Beurre Blanc.

### **Le Saint -Pierre**

Le Filet Meunière, Mousseline de carottes au gingembre.

### **Le Bar**

En Croûte de pain, Betteraves de toutes sortes, jus à la prune.

### **Le Végétarien (100% Légumes)**

Panier du Marché de Saison.

# LES PLATS

## VIANDES

nos viandes sont en Cuisson Basse T°

### **Le Sot-l'y-Laisse**

Sot-L'y-Laisse en Basse T°, Pommes Grenaille sur lit de Cresson.

### **Le Cochon Sauvage**

Solomillo Duroc Batale laqué Teriyaki,  
Poireaux Fondants, Polenta Crémeuse.

### **La Pintade**

Juste le Filet en Basse T°, Céleri aux Epices & Crumble Noisette.

*Volailles : Origine France – Cochon : Origine Espagne*

## NOS FROMAGES

Chèvre Frais aux Herbes, Chutney Mangue.  
Brie de Meaux Truffé par nos soins.

## LES DESSERTS Sont à Commander en Début de Repas

### Le Chocolat

Crémeux cacao Ebène en Tartelette, Sorbet Chocolat.

### Le Citron

En Façon surprise Rectiligne, Sorbet Citron de Sicile.

### La Fraise

Soupe de Fraises au cidre Rosé, Glace au Yaourt Bulgare.

### La Violette

En Sorbet, Espuma Litchi et Crumble Croquant.