



NOTRE DÎNER TERROIR

Menu 2 plats (entrée & plat ou plat & dessert) / 2 courses (starter & main dish or main dish & dessert) : 35 €

Menu 3 plats (entrée, plat & dessert) / 3 courses (starter, main dish & dessert) : 39 €

Hors boisson / Without drink

ENTREES / Starters

Cromesquis de joue et queue de bœuf confite au jus, réduction de cuisson à la sauge & gingembre

Cromesquis of cheek and oxtail confit with juice, sage & ginger cooking reduction

Ceviche de Mulet, pomme verte en salade & pickles d'oignon rouge

Ceviche of fish Mullet, green apple salad & red onion pickles

Pressé de foie gras de canard mi-cuit, chutney d'abricot sec et poire vigneronne en écaille*

*Semi-cooked duck foie gras, dried apricot chutney and shredded pear**

PLATS / Main dish

Agneau (épaule) de sept heures, légumes d'antan braisés au bouillon & croustillant de pomme de terre

Lamb shoulder cooked at seven o'clock, old vegetables braised in a broth and crispy potatoes

Pot au feu de la mer (cabillaud, Saint-Jacques, langoustine & gambas), à l'ail et basilic frit, risotto d'épeautre aux légumes*

*Seafood stew (cod, scallops, langoustine & prawns) with garlic and fried basil, spelt and vegetable risotto**

Pièce de bœuf, cuisson basse température, légumes d'antan braisés & pomme Darphin, sauce marchand de vin

Low temperature beef, braised old fashioned vegetables & shredded potato cake, "marchand de vin" sauce

DESSERTS / Dessert

Profiteroles, sauce chocolat Guarana, amande Polignac

Profiteroles, Guarana chocolate sauce, Polignac almond

Pavlova ananas & crémeux mangue-passion, crumble de noisette

Pineapple Pavlova with mango-passion cream, hazelnut crumble

Tarte tatin déstructurée, crème diplomate & tuile aux amandes

Unstructured tart tatin, diplomatic cream and almond tuile

** Supplément : 2 € / * Extra charge: 2 €.*

Origine des viandes : Bœuf VF | Poulet VF | Agneau IRL | Canard VF | Faux filet ARG | Queue & Joue de Bœuf UE