

# MENU INSPIRATION



Uniquement le soir et le samedi midi - Boissons non comprises  
Merci de nous préciser vos allergies et/ou intolérances à la commande.

## Entrées

**Gravelax de saumon au thé,**

*Transparence tonic et citron vert, yaourt de brocolis 1. 4. 7.*

Ou

**Asperges vertes,**

*Pamplemousse coco, parmesan et satay 3. 7*

## Plats

**Magret de canard en basse température,**

*Coulis de petit-pois, grué de cacao et espuma de pomme de terre 7. 13*

Ou

**Cabillaud,**

*Velouté d'asperges blanches truffés, pralin amande, quinoa soufflé 4. 5. 7. 8.*

## Desserts

Nous vous invitons à commander vos desserts au début du repas

**Tarte aux fraises,**

*Crème diplomate, poivre voatsiperifery 1. 3. 7. 8*

Ou

**Tiramisu,**

*Poire, Coque croustillante au cacao, sorbet poire 1. 3. 7. 8.*

*Notre menu se décline pour les végétariens*

3 temps : 45 €

2 plats : 36 €

plat seul : 28 €

\*Allergènes : 1.Gluten, 2.Crustacé, 3.Oeuf, 4.Poisson, 5.arachide, 6.Soja, 7.Lactose, 8.Fruits à coque, 9.Céleri, 10.Moutarde, 11.Sésame  
12.Sulfite, 13.Lupin, 14.Mollusques

Toutes nos viandes sont d'origines française (volaille, porc, Bœuf)- Service compris -Prix TTC

# L'ESSENTIEL

Midi et soir, hors samedi et dimanche midi

Le soir il est possible de commander les entrées et desserts du menu inspiration, entrée : 15€-  
dessert : 12€

## Entrées

### Huîtres n°3

Sphérification vinaigre et échalotte

- Les 6 9 €
- Les 9 13 €
- Les 12 16 €

## Plats

### Fish n'roll

17 €

Galette de maïs, merlu, curry de maïs, féta, choux rouges acidulés 1. 4. 7. 10

### Pommes de terre grenailles aux épices Cajun

3€

### Filet de bœuf cuisson basse température

28€

Jus brun, légumes de saison

## Salades

### Salade Caesar

17 €

Romaine, suprême de volaille pané aux corn flakes, œuf, oignons rouges, croutons, parmesan, sauce césar au tandoori 1. 3. 7.

## Sélection de notre Pâtissière

Nous vous invitons à commander vos desserts en début de repas

### Salade de fruits et son sorbet

9 €

### Café ou Thé Gourmand

12 €

Café Nespresso ou thé Palais des Thés et ses 4 mignardises Maison 1. 3. 7. 8

Merci de nous communiquer vos différentes allergies et/ou intolérances à la prise de commande

\*Allergènes : 1.Gluten, 2.Crustacé, 3.Œuf, 4.Poisson, 5.Arachide, 6.Soja, 7.Lactose, 8.Fruit à coque, 9.Céleri, 10.Moutarde, 11.Sésame, 12.Sulfite, 13.Lupin, 14.Mollusque

Toutes nos viandes sont d'origine française (*volaille, porc, bœuf*) - Service compris – Prix TTC

# MENU DECOUVERTE

Uniquement le midi, du lundi au vendredi, renouvelé tous les mercredis- Boissons non comprises

## Entrées

### Pastèque,

Pesto de basilic, framboises, asperges sauvages .7..

Ou

### Gaspacho de tomates,

Crèmeux de mozzarella au basilic, tartelette mimolette, tartare de tomates, citron confit 1 3.7.8.

## Plats

### Dos d'eglefin,

Risotto de pommes de terre, tandoori citron vert, espuma de brandade 4.5.7

Ou

### Paleron de bœuf,

Coulis de poivrons rouges, conchiglioni farci, poudre d'olives noires

## Desserts

Tartelette chocolat, framboises 1. 3. 7. 8

Ou

Pavlova rhubarbe, 1. 3. 7. 8

Meringue, compotée de rhubarbe, Chantilly

**Menu 3 plats - 26 €**

**Menu 2 plats - 22 €**

**Plat seul - 17€**

\*Allergènes : 1. Gluten, 2. Crustacé, 3. Œuf, 4. Poisson, 5. Arachide, 6. Soja, 7. Lactose, 8. Fruit à coque, 9. Céleri, 10. Moutarde, 11. Sésame, 12. Sulfite, 13. Lupin, 14. Mollusque

Toutes nos viandes sont d'origine française (*volaille, porc, bœuf*)

Service compris – Prix TTC