

# SAVEUR GOURMANDE

*Mise en Bouche*

## ENTREES

*Foie gras de canard frais, mangue à l'aigre douce, brioche*  
*Anguille et Truite de Mer Fumés, œufs de Hareng, poireaux braisés*  
*Noix de St Jacques juste saisies au basilic, jus de coques, huile de Chorizo*

## PLATS

*Filet de Bœuf, poêlée de Champignons, jus de Viande, Julienne des Sables*  
*Poitrine de Canette cuite sur la peau, Navets confits au Miel et Epices*  
*Aiguillettes de Turbot, Royale de Panais, Beurre de ciboulette*  
*Homard bleu de nos côtes cuit dans sa carapace, beurre d'herbes (sup 32,50 euros)*

*Chariot de fromages de la région et de chez Caséus*  
*(3 fromages, supplément 6.50 €)*

## DESSERTS

*(Les desserts sont à commander en début de repas)*

*Le Praliné, Feuillantine, glace Vanille de Madagascar*  
*La Mangue et le Physalis, Biscuit aux Amandes sur feuillantine, glace Lait d'Amande*  
*Chariot de fromages de la région et de chez Caséus (5 fromages)*

**Viande d'origine française ou de l'U.E.**



**73 € TTC (Boissons non incluses)**

*Les allergènes des différents plats sont affichés à la fin des menus*

*Les plats « fait maison » sont élaborés à partir de produits bruts.*