

# TERROIR & TRADITION

*Mise en Bouche*

## ENTREES

*Saumon cru Mariné, crème montée aux herbes, Huile de Noisette*  
*Asperges blanches, chèvre frais, vinaigrette huile de Basilic, pignons de pin*  
*Terrine de Canard aux Abricots, Mesclun, vinaigrette au miel*

## PLATS

*Blanc de Cabillaud cuit à Basse Température, fenouil rôti*  
*Cœur de Rumsteack poêlé, Jus au Paprika*  
*Suprême de volaille cuit sur la peau, noix de Tajou,*

## DESSERTS

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

*3 fromages de la Région de chez Caséus*  
*Crème brûlée pistache et sa framboise*  
*La Meringue glacée autour de la Fraise*

**47 €<sub>TTC</sub>** (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.

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