

# TERROIR & TRADITION

*Mise en Bouche*

## ENTREES

*Terrine de Canard aux Figues, salade d'endives de pleine terre*

*Croustillant de Rouget Grendin sur fondue de poireaux, crème de moutarde à  
l'ancienne*

## PLATS

*Dos de Loup de Mer en écaisses de radis rôti, Beurre d'Herbes*

*Suprême de Volaille cuit à Basse Température, crémée de Tomme à l'Ail des Ours*

## DESSERTS

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

*3 fromages de la Région de chez Caséus*

*La Crème Brûlée Noix Coco*

*Finger Chocolat-Tonka, insert praliné, biscuit riz soufflé, glace noisette (sup 2.50€)*

*Pavlova Ananas-Rhum Bacardi Ambré, sorbet Mangue (sup 2.50€)*



**49 € 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.

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