



Le Chef Romain Tondereau vous propose :

### Entrées

~ Ravioles de Homard farcies aux champignons shii-take et roquette, crémeux de Xéres

~ Fond d'artichaut, œuf poché et sauce tartare

~ Pain perdu de foie gras, confit de mangue

~ Salade de sardines crues, panais et sa crème aux câpres

~ Tartare de thon, guacamole et sa jardinière

~ Chaud – Froid de lapin, pommes de terre tièdes et sa vinaigrette

### Plats

~ Encornet farci aux champignons et épinards, crème de curry

~ Bourride de poissons et coquillages, jus de moule à l'ail et au safran

~ Lotte à la Provençale et sa ratatouille

~ Filet de St Pierre, beurre blanc et son risotto d'épeautre supplément 10€

~ Faux filet de bœuf, jus corsé et pommes Dauphine

~ Ris de veau, sauce au Noilly et gnocchis de pomme de terre

~ Pavé de selle d'agneau, bettes rôties, courgettes à la menthe et jus au foin

### Desserts

~ Fondant au chocolat, cœur caramel et sa glace

~ Fraises Melba

~ Nougat glacé et coulis de fruits rouges

~ Mousse chocolat blanc au Malibu et ses fruits rouges

~ Religieuse au café

*Le restaurant est ouvert midi et soir  
du mardi au samedi*

*Tous les plats sont faits maison  
avec des produits frais*

<i>Apéritif au choix (voir carte des vins)</i>	<i>9 euros</i>
<i>Flûte de Champagne</i>	<i>10 euros</i>
<i>Formule 1 plat chariot de fromages <b>ou</b> 1 dessert au choix</i>	<i>30 euros</i>
<i>Formule 1 plat chariot de fromages <b>et</b> 1 dessert au choix</i>	<i>35 euros</i>
<i>Formule 1 entrée <b>et</b> 1 plat</i>	<i>40 euros</i>
<i>Formule 1 entrée, 1 plat chariot de fromages <b>ou</b> 1 dessert au choix</i>	<i>45 euros</i>
<i>Formule 1 entrée, 1 plat chariot de fromages <b>et</b> 1 dessert au choix</i>	<i>52 euros</i>

***Le choix est à faire sur la carte***

***Suggestion de vins :***

<i>Côtes du Rhône blanc</i>	<i>Château Mont-Redon</i>	<i>2021</i>	<i>35 euros</i>
<i>Montagny 1<sup>er</sup> cru blanc</i>	<i>Montcuchot</i>	<i>2020</i>	<i>40 euros</i>
<i>Pinot Noir d'Alsace</i>	<i>F.Ziegler</i>	<i>2019</i>	<i>40 euros</i>
<i>Irancy rouge</i>	<i>Domaine Bersan</i>	<i>2020</i>	<i>40 euros</i>
<i>Marsannay</i>	<i>Ghislain Kohut</i>	<i>2017</i>	<i>40 euros</i>
<i>Château Mauvesin Barton</i>		<i>2015</i>	<i>50 euros</i>
<i>Saint Nicolas de Bourgueil</i>		<i>demie bouteille</i>	<i>18 euros</i>
	<i>Domaine de la Cabernelle</i>		
<i>Chablis blanc</i>		<i>demie bouteille</i>	<i>20 euros</i>
<i>Pouilly fumé blanc</i>		<i>demie bouteille</i>	<i>20 euros</i>