

## *Menu Gourmand 35 €*

*Mousseline d'Asperges de Villebernier Velouté de Betteraves aux Fraises*

*Ou*

*Empanada aux Escargots, Foie Gras et Champignons*

*Ou*

*Céviché de Dorade Sébaste aux saveurs des Îles*

\*\*\*\*\*

*Filet de Bar sauce Saveur Béarnaise, Ecrasé de Pomme de Terre à l'ail des Ours  
Croustillant de Courgettes et Asperges poêlées*

*Ou*

*Sauté de Canard à l'Orange et au Miel de Fleurs  
Milles Feuilles de Patates Douces et Petits Pois à la Française*

*Ou*

*Pour les amateurs*

*Crépinette de Pied de Cochon Fait Maison Pommes Sautées*

\*\*\*\*\*

*Trilogie de Crème Brulée selon inspiration*

*Ou*

*Macaron Framboise Ganache aux 3 Citrons*

*Ou*

*Fraisier à la Fève de Tonka*

*Ou*

*Profiterole de Chèvre aux Noisettes et Pommes et sa Crème d'Amande*

*Accord mets et Vin 2 Verres 10 cl*

*Classique : 14€*

*Prestige : 18€*

*Le menu comprend entrée plat dessert, tout changement entrainera une facturation à la carte*