

Du Lundi au Vendredi le midi uniquement (excepté les jours fériés)

Entrée + Plat 35€ ou Plat + Dessert 31€

Tous les jours, midi et soir

Entrée + Plat + Dessert 45€

Menu Dégustation 66€ ou 89€ avec accord mets et vins

Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Dessert

### Entrées (seule 16€)

Langoustines rôties, tartare de légumes frais et son nuage coco-gingembre

Foie gras et chutney de nectarines au citron vert et sarrasin (supp 6€)

Nems de homard (supp 10€)

### Poissons (seul 20€)

Osso bucco de lotte aux crustacés, riz pilaf revisité au piment végétarien

Cabillaud à l'unilatérale jeunes légumes croquants, sobas au jambon cru et sarriette

### Viandes (seule 22€)

Magret de canard, déclinaison autour du celeri

Filet de bœuf, compression de pommes de terre aux morilles et

ail noir (supp 5€)

Ris de veau, risotto de choux fleur et noix de cajou

sauce porto (supp 13€)

### Desserts (seul 12€)

Millefeuille chocolat blanc et noir

Café gourmand

Soufflé chaud à la Poire d'Olivet (supp2€)

Plateau de fromages régionaux