

## *Les Entrées*

### *L'incontournable:*

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Mélange de Jeunes Pousses  
et Herbes Fraîches, Pain Bio au Charbon Végétal (*Le Pain de la Terre*)

17.50€

### *Les Saveurs de la Rentrée:*

Velouté de Topinambour  
Salpicons de Foie Gras et Girolles

14.50€

### *L'iodée*

Ravioles de Tourteaux au Curry Citronné  
Emulsion de Crustacés

14.50€

## *Les Plats*

### *Coté Mer:*

Noix de Saint Jacques snackées au grué de Cacao Fève Mayan Red  
Déclinaison de Potiron - Agrumes et Chocolat Tuma Yellow 70% Nicaragua

29€

### *Coté Terre:*

Joue de Boeuf Confite au Vin du Luberon,  
Girolles et Gnocchis de Potimarron

28.50€

# Les Desserts

"J'peux pas ... j'ai Fromage":

Brie de Meaux garni de Pommes Flambées au Calvados  
et Noix du Périgord  
12.50€

"Tant pis... je vais me laisser Tenter":

Pavlova aux Fruits Exotiques, Chantilly Mascarpone,  
Pluie de Pollen (L'Épouvantable Grambois)  
9.50€

"Faites nous confiance, la Cuisine s'occupe de tout "

Gourmandise réalisée en fonction de l'inspiration et du Marché  
9.50€

"Je me laisse tenter ...":

Poire pochée façon Belle Hélène, Chocolat Intense et Glace Vanille  
9.50€

"Promis, demain je me mets à la diète" :

Café ou Thé "Très" Gourmand  
11.50€

## Menu Pitchoun (- 11ans)

Viande ou Poisson Frais selon le Marché  
Moelleux au Chocolat ou Crème Glacée  
1 boisson Soft  
15€

