

## *Les Entrées*

### L'incontournable:

Foie Gras de Canard Mi-Cuit - Mélange de Jeunes Pousses  
Pain Bio au Charbon Végétal (*Le Pain de la Terre*)  
19.50€

(*Suppl. 5€ si Menu Inspiration de Saison*)

### De Saison :

Fleur de Courgette farcie à la Brousse et aux Fines Herbes  
1ere Tomates et Pesto Vert  
14.50€

## *Les Plats*

### Côté Mer:

Bourride de Lotte au Safran  
Ficelle Toastée et son Aïoli  
29€

### Côté Terre:

Souris d'Agneau confite au Romarin  
Velours et Chips de Panais  
32€

(*Suppl. 3€ si Menu Inspiration de Saison*)

Les Pieds Paquets d'Agneau à la Provençale selon la recette  
de Belle Maman  
27.50€

# *Les Desserts*

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

Brie de Meaux garni de Pommes Flambées au Calvados  
et de Noix Concassées  
13€  
(*Suppl. 3€ dans nos Menus*)

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

Pavlova aux Fruits Exotiques, Chantilly Mascarpone,  
Pluie de Bleués  
10€

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

Gourmandise réalisée en fonction de l'inspiration et du Marché  
10€

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

Café ou Thé "Très" Gourmand  
13€  
(*Suppl. 3€ dans nos Menus* )

## MENU (-)lans)

Sirop à l'eau

Viande ou Poisson selon Marché

Moelleux au Chocolat ou 1 boule de Glace

15€

