

## *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*

### Coté Mer:

Bourride de Lotte au Safran  
Ficelle Toastée et son Aioli

29€

### Coté 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 (-llans)

Sirop à l'eau

Viande ou Poisson selon Marché

Moelleux au Chocolat ou 1 boule de Glace

15€

