

## *Les Entrées*

### *L'incontournable:*

Alliance de Foie Gras de Canard Mi-Cuit - Canard Confit et Pistaches  
Mélange de Jeunes Pousses

Pain Bio au Charbon Végétal (*Le Pain de la Terre*)

17.50€

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

### *Un goût d'Automne:*

Velours de Topinambours - Salpicons de Foie Gras et  
Champignons des Bois

14.50€

## *Les Plats*

### *Coté Mer:*

Noix de Saint Jacques de Normandie Snackées  
Polenta crémeuse au Parmesan

29€ (Supp. Truffe : 7€)

### *Coté Terre:*

Paleron de Boeuf Français confit au Vin du Luberon  
Patates Douces rôties aux Epices et en Chips

28€

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 e Noix

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€

## "Je n'ai décidément aucune Volonté ...":

Mousse au Chocolat Noir aux Nibs de Cacao (Xoco Gourmet)

Caramel Beurre Salé

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

