



# Menu/ Carte

Formule EXPRESS

Le midi 21€

Plat du marché + Café très Gourmands

Sauf les jours fériés

**Entrée-Plat ou Plat-Dessert** 29,90€

**Entrée - Plat - Dessert** 33,90€

Entrée 10,90€

Plat 25,00€

Dessert 9,90€

## Entrées

- Salade César de la mer safranée, moules et encornets
- Galette de filet de rouget Barbet, bouillon de roche et pesto
- Salade d'asperges, et son oeuf parfait, féta et fraise
- Langoustines croustillantes et sa bavaroise, douceur anisée+ 4€
- Confit de lapin cuisiné, au citron confit et olive
- Crème Argenteuil "asperges" (végétarien)
- Entrée du marché

## Plats

- Spirale de magret de canard fumé au bois de hêtre, sauce bigarade "orange" écrasé de pomme de terre
- Blanc d'encornet snaké, pommes grenailles de l'île de Ré persillées, crème au chorizo
- Roulé de merlu farci en croûte d'herbes, panisse au curry brut
- Cotes d'agneau grillées à la provençale, douce tapenade, jus court au thym +5€
- Croustillant d'effiloché de cochon, gingembre ananas, risotto au lait de coco
- Assortiment de légumes de saison cuisinés
- Plat du marché

## Desserts

- Coque macaron chocolat fine mousse au Roquefort, confit d'oignons au cassis (FROMAGE / DESSERT)
- Croustillant chocolat noir, crème pistachée, framboises fraîches
- Pavlova vanillée, rhubarbe et fraises de Dordogne
- Cigare au citron yuzu, et son granité limoncello
- Panna cotta caramel beurre salé, velours fraise, nougatine cacahuètes
- Champagne gourmand OU digestif gourmand +8€
- Café OU thé des gourmands
- Dessert du marché

*" Recettes faites maison élaborées à partir de produits frais "*

Merci de nous signaler vos allergies ou vos intolérance avant de commander

