

## Menu prestige

Pressé ? Veuillez le signaler à la commande ( toutefois nous ne sommes pas un fast-food )

Servi du 8 juin au 9 juillet

Quelques gourmandises de la mer sur un lit de jeunes pousses 19 €

(Crevettes , saumon , elbot , gambas )

Ou

Foie gras au Maitrank maison , confit d'abricots , légumes pickles , brioche aux raisins 20 €

\*\*\*\*\*

Le demi Baby Homard grillé et son beurre aux épices du monde ( 4€ supp dans le menu) 25 €

Ou

Croquette de ris de veau à l'estragon et crème à la moutarde Bister 22 €

\*\*\*\*\*

Le magret de canard rôti , persillade provençale et légumes du moment 25 €

Ou

Filet pur de bœuf Holstein , crème au bleu Vi Mamé cubes de pomme de terre 30 €

L'Holstein n'est pas une viande maigre il peut y avoir parfois un peu de gras

(supplément de 4 € dans le menu )

Ou

Le poisson du moment , gâteau de ratatouille , coulis de tomates au basilic 24 €

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages de Boninne et de Méan 12 €

( + 1 verre de vin dans forfait +3 €)

ou

Crèmeux chocolat blanc et fraises de Boninne , éclats de pistache et crumble amandes 10 €

Ou

Pana cotta à la vanille de Madagascar cerises en déclinaisons 10 €

( + 1 verre de vin de dessert dans forfait +3 €)

Le menu avec 1 entrée 41,00 € Hors vins 61,00 € avec vins

Le menu avec 2 entrées 55,00 € Hors vins (dernières commandes 13 h 30 et 20 h )

79,00 € avec vins

Forfait vins : 1 verre et 1/2 par plat (verre =13 cl)

*Les plats du menu peuvent être pris à la carte ( prix à côté)*

*Nous ne pouvons adapter nos préparations si les allergies , intolérances et régimes alimentaires spéciaux n'ont pas été signalés à la réservation*

## Lunch composé en fonction du marché

Servi les midis du mercredi au samedi inclus


Ce lunch vous est proposé de bouche à oreille

Pressé ? Veuillez le signaler à la commande ( toutefois nous ne sommes pas un fast-food )

Le lunch avec entrée plat café 25 € Hors vins 33 € avec deux verres de vin  
Le lunch avec entrée , plat et dessert 33 € Hors vins 41 € avec deux verres de vin

### Suggestions du moment

Il n'est pas possible d'inclure ces suggestions dans le menu

 Le jambon cru de la Sûre , petite fraîcheur vinaigrette et légumes pickles 17,00€

Les cromesquis de Filant du Rossiât sur un lit mesclun vinaigrette **veggie** 17,00€

Le demi Homard grillé et son beurre aux épices du monde (2 cvts) 28 ,00€ pp

La belle sole Meunière , légumes et purée 35,00 €

Poitrine de pigeon cuite rosée , sa cuisse confite jus au madère 30 ,00 €

 Noix de ris de veau rôtie sauce au safran de Cotchia 32 ,00 €

Menu junior 14 €

Jusque 12 ans

\*\*\*\*\*

Croquette de volaille maison

\*\*\*\*\*

Perles de pâtes à la bolognaise

\*\*\*\*\*


Glace

Afin de respecter pour notre personnel et nous même un temps de repos  
entre nos deux services , nous vous demandons de libérer l'espace

Au plus tard à 16 h 15 lors du service du midi

et 1 h lors du service du soir

Il ne nous est pas possible de détailler par plat tous les allergènes présents en cas d'intolérance veuillez nous en faire part

Les plats précédé d'un  sont élaboré en tout ou en partie avec des produits régionaux