



# MENU DÉLICES

ENTRÉE + PLAT - 38€ / PLAT + DESSERT - 36€  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 48€

## ENTRÉES

### LE BŒUF FAÇON THAÏE

Bœuf juste snacké et mariné au ponzu, sésame et mangue

### LES GAMBAS

Gambas flambées, beurre d'ail et piment d'Espelette, légumes croquants

### LA LANGOUSTINE

Raviole froide de langoustine aux petits légumes, jus de langoustines aux saveurs asiatiques

## PLATS

### L'ESPADON

En tataki mariné au miel, calamansi et aneth, salade de légumes croquants

### LES RIS DE VEAU

Cœur de ris de veau poêlé, pommes de terre grenailles rôties, sauce Armagnac

### LE BŒUF

Filet de bœuf, beurre maître d'hôtel, pommes de terre grenailles rôties et salade

## DESSERTS

### POIRE ET CHOCOLAT

Poire pochée enrobée de pralin à la noisette, cœur crème fouettée vanille, sauce chocolat chaud à verser

### LES CITRONS

Citron jaune, citron vert et citron caviar en tartelette à notre façon

### POMME ET SARRASIN

Tarte tatin modernisée (avec sa touche bretonne!)