

**Un plat et un dessert : 29 €\*  
Une entrée et un plat : 32 €  
Une entrée, un plat, un dessert : 37 €\*  
Une entrée, un plat, un fromage, un dessert : 41 €\***

### *Nos Entrées*

*Le Foie gras poêlé posé sur des ravioles Jarret de Porc au Magret fumé, bouillon de volaille crémé. (Sup : 3€)  
Les Queues de Langoustine rôties au caviar d'aubergine, œuf poché jus de carcasse écrasé à l'estragon. (Sup : 3€)  
Le Foie Gras de canard maison mi cuit, compote Pommes Poires au gingembre, réduction au Cinzano. (Sup : 3€)  
Le chausson feuilleté de Boudin noir de chez Montauzer aux Pommes-Passion, salade de saison.*

### *Nos Plats*

*La Gambas géante poêlée en robe de Ventrèche, posée sur un Quinoa gourmand au jus de coquillage.  
Le Cabillaud étuvé, Asperges blanches à la vinaigrette de jus de Passion.  
Le filet de cochon rôti rosé, Compote d'oignon et Pied de veau, réduction au vin rouge.  
La poitrine de Pintade en croûte de Fruits secs et épices, Tagliatelles et Poireaux.*

### *Nos Desserts\**

*La Pomme fondante caramélisée, Sablé à la Fleur de sel, Mousse au Chocolat-lait.  
Le Baba imbibé Cognac, brunoise d'Ananas au sirop vanille, Crème mandarine.  
Le Financier à la Fraise, Vaporeux au Jasmin et salade de fraises.*

### *Mignardises*

***\*Les desserts sont à commander en début de repas***

*Toutes nos viandes sont d'origine Française*

***\* Boissons non comprises***

***\* Prix Net***