

. . . . . truffes/ combawa/ morilles/ foie gras/ sésame/ wasabi/ écrevisses/ épinard/ agneau/  
citronnelle/ ras el hanout/ Saint-Jacques/ marjolaine/ fraises/ gambas/ riz/ roquette/  
sate/ canette/ sarawak/ brocoli/ cardamome/ turbot/ boulgour/ earl grey/ piquillos/ nuoc  
mam/ kumquats/ balsamique/ homard/ curcuma/ carnaroli/ polenta/ jivara/ gingembre... . . .

## Collection Printemps 2025

### MENU AUTOUR DES ASPERGES

#### AMUSE-BOUCHE DU MOMENT

**ŒUF MOLLET AUX ASPERGES** (37€)  
*Emulsion aux Truffes Noires et poitrine Fumée*



**GAMBAS LANGOUSTINE ET SAINT JACQUES POELES** (39€)  
*Pâtes à l'Encre et Asperges en Tagliatelles*



**FILET DE BŒUF ET FOIE GRAS POELES** (47€)  
*Asperges Frites en Tempura Samossa aux truffes*



**CROUSTILLANT BANANE CARMELISEE** (13€)  
*Crèmeux Chocolat Sorbet Citron*

**PRIX NET 115 EUROS HORS BOISSONS**  
**ACCORDS METS ET VINS : 3 VERRES 24 EUROS**  
*Ce menu est proposé pour l'ensemble de la table*



# PROPOSITION DE MENUS

## AMUSE-BOUCHE DU MOMENT

<b>ENTREE</b>	<b>TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD</b> <i>En Mille-Feuilles Asperges et Sésame</i>	(22€)
	<b>BROCHETTE DE LANGOUSTINES FRITES</b> <i>Barigoule d'Artichaut Sauce Crustacés</i>	(24€)
<b>PLATS</b>	<b>FILETS DE ROUGETS CONTISES AUX OLIVES</b> <i>Asperges Riz Thaï aux agrumes et origan</i>	(33€)
	<b>COTE ET GIGOT AGNEAU PASQUAL</b> <i>Févettes et Semoule jus aux Epices et Samossa</i>	(35€)
	<b>FAUX FILET DE BŒUF POELE</b> <i>Pommes Darphin Jus aux Morilles</i>	(35€)
<b>FROMAGES</b>	<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> <i>d'Ici &amp; d'Ailleurs</i>	(13€)
<b>DESSERT</b>	<b>DACQUOISE NOISETTE ET MOUSSE CHOCOLAT</b> <i>Glace Café Tuile au Grué</i>	(13€)
	<b>TULIPE CROUSTILLANTE AUX FRAISES</b> <i>Crème Brulée Sablé Breton Sorbet Litchi</i>	(13€)



**Prix nets**

**MENU ESCAPADE** Entrée, Plat, Fromage ou Dessert    hors boissons    49€  
Sélection de 2 vins aux verres 8cl/v ----- 16€



**MENU DECOUVERTE** Entrée, Plat / Plat, Dessert    hors boissons    39€  
Sélection de 1 vin au verre 8cl/v ----- 8€

**Sauf : Le Soir, week-end et Jours Fériés**



**MENU ENFANT 10ANS** Plat et Dessert    18€



Les plats et tarifs peuvent changer en fonction des marchés.

Toutes nos viandes sont d'origine Française  
Prix nets service compris  
En cas d'allergie, Merci de nous prévenir