

# PROPOSITION ETE DES MENUS

## AMUSE-BOUCHE DU MOMENT

**ENTREE**    **LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD** (18€)  
*Girolles Marinées et Magret fumé*



**MINISTRONE DE LEGUMES AU PISTOU** (18€)  
*Raviole de Langoustine et Jambon*

**DEMI HOMARD ET GIROLLES POELES (+ 12€)** (29€)

**PLATS**    **DAURADE ET ROUGET EN FILETS** (27€)  
*Aubergine au Sésame Jus de Langoustines*



**PIECE DE CHAROLAISE JUS AU GINGEMBRE** (29€)  
*Samossa Moelleuse Légumes à la Coriandre*

**FILET DE BŒUF ROSSINI (+ 18€)** (47€)  
*Purée aux Truffes Noire Jus aux Cèpes*

**FROMAGES ASSIETTE DE FROMAGES** (12€)  
*d'Ici & d'Ailleurs*

OU

**DESSERT**    **FRAISES SABLE BRETON ET MERINGUE** (12€)  
*Crème au Combawa Sorbet Litchis*

OU

**FIGUES CONFITES ET ARLETTE CROUSTILLANTE** (12€)  
*Crème Yogourt et Sorbet Verveine*



**Prix nets**

**MENU HORTUS**    **Entrée, Poisson, Viande, Dessert** hors boissons    **55€**  
*Sélection de 3 vins aux verres 8cl/v* ----- **24€**



**MENU ESCAPADE**    **Entrée, Plat, Fromage ou Dessert** hors boissons    **45€**  
*Sélection de 2 vins aux verres 8cl/v* ----- **16€**



**MENU DECOUVERTE** **Entrée, Plat / Plat, Dessert** hors boissons    **35€**  
*Sélection de 1 vin au verre 8cl/v* ----- **8€**

**Sauf week-end et Jours Fériés**



**MENU ENFANT 10ANS** **Plat et Dessert**    **15€**



**MENU VEGETARIEN** **Elaboré à la demande**



**Supplément Fromage au Menu** ----- **8€**

*Toutes nos viandes sont d'origine Française*

*Prix nets service compris*

*En cas d'allergie, Merci de nous prévenir*

*Les plats et tarifs peuvent changer en fonction des marchés.*