

## Abécédaire des PRIX:

$\Lambda=9\text{€}$     $b=18\text{€}$     $c=3\text{€}$     $d=9\text{€}$

$\Lambda bcd=39\text{€}$

Prix nets - service compris

### FORMULE DEJEUNER

*du mardi au vendredi, hors jours fériés*

*plat du jour **14,00€***

*plat du jour + café gourmand **19,50€***

### Les entrées ..... 9€

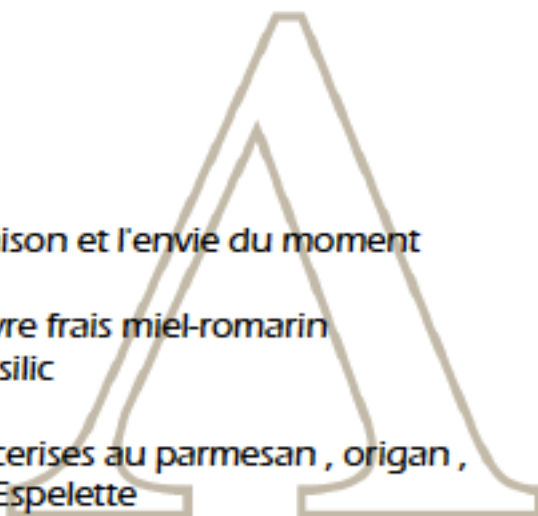
**L'**entrée du marché suivant la saison et l'envie du moment

**C**annellonis croustillants de chèvre frais miel-romarin  
sur lit de poivrons confits au basilic

**C**lafoutis servi tiède de tomates cerises au parmesan , origan ,  
salade de chorizo au piment d'Espelette

**C**éviche de saumon mariné au curry et kumbawa,  
onctueux coulis de maïs, pancakes et pop's

**N**ems d'effiloché de canard à la figue et herbes fraîches,  
salade au vinaigre de cidre



## Les Plats ..... 18€

**P**avé de saumon Label Rouge rôti, pané aux multigraines, radis croquants et vinaigrette d'orange

**F**ilet de rascasse à la plancha, tapenade, tomates et huile de basilic

**D**os de bar peau "croustillante", marmelade de figues, quelques girolles et amandes

**E**ntrecôte poêlée , condiments de légumes confits

**O**nglet de veau au beurre noisette, petites girolles et jus perlé

**L**inguine "Di Cecco" au saumon, saveurs provençales, copeaux de parmesan (16.00€)

## Les Garnitures ..... 3€

**P**omme boulangère fondante oignons et lardons

**P**urée de pomme de terre à l'huile de truffe

**F**ine ratatouille de légumes du Sud

**G**ratin de ravioles de Royan au Comté

**F**enouil confit gratiné au parmesan

## Les desserts ..... 9€

Assiette de fromages affinés de nos régions

Soufflé au Cointreau (à commander en début de repas)  
un verre de Cointreau 3.50 € (2cl)

Profiteroles maison au chocolat, amandes torréfiées

Financier moelleux verveine-citron, fraises de saison,  
coulis fruits rouges

Tarte fine aux figues, glace au lait d'amande

Macaron à la marmelade de prune et  
fruits rouges du moment

Palette de glaces et sorbets d'un artisan glacier

## Pour bien digérer ..... 9€

Coupe Colonel : sorbet citron arrosé de Vodka

Coupe Antillaise : glace vanille arrosée de Rhum

Coupe Framboise: sorbet framboise arrosé de Mei Kuei Lu

Calvados coffee Maison ... **12.00€**

Irish coffee Maison..... **12.00€**

## Menu petit loulou (- de 10 ans)..... 10€

Un poisson ou une viande selon l'arrivage

Coupe glacée et une surprise (si tu es gentil !!!)