

## MENU *Loisir*

Olivade de Cabillaud  
aux Tomates, olives italienne  
et Basilic

**ou**

Œuf « Plein Air » cuit à juste  
température,  
Purée coulante, Lard fumé grésillé,  
Crème de Foie gras à la truffe d'été



Cassolette de Gambas  
à la crème de Curry,  
Gnocchis de Pomme de terre  
Olives et Artichaut

**ou**

Quasi de Veau « Français »  
aux Champignons,  
Pommes de terre gourmandes,  
Jus Corsé



Fraises ou Framboises  
« Melba »

**ou**

Vacherin « Sorbet Cacao-Vanille »,  
coulis Fruits Rouges

Le Menu 34 €

## MENU *Détente*

Opéra de Foie Gras de Canard  
en Gelée de Framboise  
Briochette « Pur Beurre »

**ou**

Saumon Gravelax mariné,  
Avocat, Mangue et Pomme verte  
Huile de perle rose



Dos de Turbot poêlé,  
Lasagne roulée de Champignons  
Coulis Agrumes  
« gingembre-citronnelle »

**ou**

Filet de Bœuf aux Girolles et  
Petits Légumes printaniers  
Rattes rôties,  
sauce bordelaise



Baba au Rhum « Pina Colada »  
Rhum, Ananas et  
Sorbet Noix de Coco

**ou**

Macaron « Fraise-Rhubarbe »  
Glace à la Vanille Bourbon  
de Madagascar

Le Menu 48 €