



LES ENTRÉES

Panna cotta de fromage de chèvre de la Cabinette

Tartare et crumble de tomates Arlequin • pain grillé au pesto de roquette • jambon sec

Foie gras de canard *supp 9 €*

Chutney de melon au porto blanc • caramel de gingembre

Gaspacho de tomates et pastèque

Burratina • pickles de tomates cerises • croûtons à l'ail

Tataki de thon blanc

Salade de boulgour • pois gourmands • mayonnaise Sriracha

Assiette d'huîtres n°3 « Fines de Claire » de Normandie

Citron • échalotes • vinaigre rouge « Martin Pouret » 6 huîtres

LES PLATS

Magret de canard Français aux baies de Jamaïque et abricot rôti

Mousseline de patate douce • abricot rôti au romarin • pommes de terre primeurs
• jus aigre-doux

Faux-filet mûré de « Chez Manu » *supp 12 €*

Pommes de terre frites maison • sauce comme un « Stroganoff »

Poisson de pêche du moment en croûte de chorizo

Maïs grillé et en crémeux • polenta à la noix de coco • beurre blanc carotte-curcuma

Croustillant d'épaule d'agneau à l'orientale

Purée d'aubergines caramélisées • pois chiches croustillants et courgettes • yaourt à la menthe et citron • jus d'agneau aux épices merguez

Plat du moment *(peut être avec supplément)*

• Sur ardoise •

LES DESSERTS

Tartelette aux myrtilles & sucre noir • confit et sorbet myrtille

Nougat glacé aux fruits secs & pêches pochées • verveine et hibiscus • pralines roses

Cookie de la Caillère mi-cuit au chocolat • caramel beurre salé • glace chocolat

Glace artisanale (2 boules enfant ou 3 boules adulte) • parfums sur demande • cacahuètes caramélisées • crumble

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs - 4 morceaux *supp 7€* ou à la place du dessert

ENTRÉE / PLAT / DESSERT OU FROMAGE

38 €

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT

35 €

