

LES ENTRÉES

Crème froide de maïs de Région

Croquette de chorizo • popcorn • espuma parmesan

Foie gras de canard *supp 9€*

Chutney de prune et vinaigre de cidre • caramel de gingembre

Bruschetta aux figues noires & magret de canard fumé maison

Fromage de chèvre • confit de tomate • miel de notre production • roquette

Rillettes de maquereau à la moutarde d'Orléans

Fromage frais • gaufre croustillante • spaghettis de courgette au salicorne et sésame noir

Assiette d'huîtres "Fines de Claire" de Normandie

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

LES PLATS

Pluma de cochon

Pomme de région rôtie • mousseline de céleri rave et confit • jus aigre doux au miel et cidre

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

Pommes de terre frites maison • sauce poivre vert

Poisson de pêche du moment

Gnocchis de pommes de terre • tombé d'épinard aux câpres • bisque de homard au gingembre

Conchiglioni farcis au veau braisé

Gratinés à la mozzarella • purée d'aubergine • fèves et champignons • jus aux olives vertes

Plat du moment (*Peut être avec supplément*)

• Sur Ardoise •

LES DESSERTS

Figues de Solliès rôties au Muscovado et Banyuls • brioche • glace stracciatella

Entremet chocolat & poire de région • feuillantine croustillante • sorbet poire

Crèmeux citron vert • biscuit pain de Gênes • caramel noix de coco • meringue

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

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

ENTRÉE / PLAT	OU	PLAT / DESSERT
	30€	
ENTRÉE / PLAT / DESSERT		
	36€	

