

# Menu Passion :

*Au choix :*

*Entrée, Plat et Dessert 35,00€*

*Tarif  
a la  
Carte*

## Les Entrées:

|   |               |
|---|---------------|
| <i>Le Maki de Tourteau aux Fines Herbes, Citron vert et Avocat</i>              | <i>14,00€</i> |
| <i>Les Escargots Poêlés au Beurre d'Ail sur Os à Moelle et Eponge de Persil</i> | <i>14,00€</i> |
| <i>Le Chausson croustillant d'andouillette AAAAA et son Chaource</i>            | <i>14,00€</i> |
| <i>Le Sauté de Gambas et Guacamole, Crème douce aux Piments d'Espelette</i>     | <i>14,00€</i> |

## Les Plats:

|   |               |
|---|---------------|
| <i>Le Magret de Canard au Fruit du Pêcher et Compotée de Rhubarbe</i>                 | <i>18,00€</i> |
| <i>La Pièce de Bœuf Angus cuit au Feu de Bois à la Fleur de Sel de Camargue</i>       | <i>18,00€</i> |
| <i>Le Filet mignon de Porc Fermier grillé, crème de Maroilles et Bière de Jenlain</i> | <i>18,00€</i> |
| <i>Le Filet de Dorade Royale, Consommé de Fleur d'Ibiscus et Citronnelle</i>          | <i>18,00€</i> |

## Les Desserts:

|   |              |
|---|--------------|
| <i>L'Eclair au Praliné Craquant et Mousse de Chocolat</i>                 | <i>8,00€</i> |
| <i>Le Baba Mignon des Iles au Vieux Rhum et sa Chips D'Ananas</i>         | <i>8,00€</i> |
| <i>Le Petit Panier de Panaché de Sorbets et Coulis de Fruits</i>          | <i>8,00€</i> |
| <i>La Tartelette aux Fraises au Cœur glacé Vanille et sa Barbe à Papa</i> | <i>8,00€</i> |
| <i>L'Assiette de Trois Fromages et son Mesclun</i>                        | <i>8,00€</i> |

# Menu Plaisir :

*Au choix :*

*Entrée, Plat et Dessert 47,00 €*

*Tarif  
a la  
Carte*

## Les Entrées:

*Le Trilogie de Foie Gras, Confit de Figues et sa Brioche*

*18,00€*

*Les Noix de Saint Jacques rôties aux Pointes Vertes*

*18,00€*

*Les Langoustines poêlées, Ecume de Safran, Champignons des Bois*

*18,00€*

*Les Ris d'Agneau cuit Minute, Promenade du Maraicher*

*18,00€*

## Les Plats:

*L'Entrecôte de Bœuf "xxl" de la Flambée cuite au Feu de Bois*

*25,00€*

*Le Faux Filet de Veau grillé au Feu de Bois, Sauté de Girolles*

*25,00€*

*Le Tronçon de Turbot cuit à l'Etuvé, Mousseline de Champagne*

*25,00€*

*Le Tournedos de Filet de Bœuf et son Jus aux Morilles*

*25,00€*

*Les Noix de Saint Jacques croustillées Persillade, Chips de Ventrèche*

*25,00€*

## Les Desserts:

*Le Duo Royale Chocolat Croustillant et Le Craquant Ivoire Spéculoos*

*9,00€*

*Le Cœur de Macaron, Fraises et Pistaches*

*9,00€*

*Le Méli Mélo de Fruits Frais, Nuage de Pomme Granit Smith*

*9,00€*

*La Pavlova de Fruits rouges et Violettes de Tourette*

*9,00€*

*Le Plateau de Fromages et son Mesclum*

*10,00€*

*Prix ttc service compris*