



## Menu-Carte à 34,50€

Entrée - Plat - Dessert ou à la Carte

### Les Entrées :

- B**rochette d'aiguillette de canard et foie de volaille, écrasé de choux-fleur 11,00  
vinaigrette au combawa et pomme pink-lady croquante  
*Duck aiguillette skewer, crushed cauliflower and combawa vinaigrette, green apple*
- F**ilet de rouget grillé en marinade à l'estragon, ravigote et quenelle de mousse de chèvre frais 12,00  
*Grilled red mullet fillet, marinated vinaigrette with taragone and goat-cheese quenelle*
- A**ssiette de neuf huitres " Spéciales n°3 " Joguet : Ostréiculteur à l'Houmeau 14,00  
*Fresh oysters plate - nine " Spécial number 3 " ( 12 oysters - suppl. 4,50€ )*

### Spécialité :

- E**scalopes de foie gras poêlées, gache façon pain perdu & poire confite 15,00  
réduction de jus de betterave au vinaigre de framboise  
*Warm duck liver on slice of brioche and candied pear, beet & raspberry vinegar sauce ( Menu 25,50€ suppl. 5,00€ )*  
*( Verre dégustation de Jurançon Vendanges Tardives 2012 - 5cl - 3,50€ )*

### Les Plats :

- D**os de Maigre rôti, pleurotte au jambon Ibérique et pesto, purée de potimarron 22,00  
*Roasted sea-perch on plancha, basil pistou sauce, mushroom & Ibérico ham and mashed pumpkins*
- P**avé de thon rouge snacké aux graines de sésame et foie gras poêlé, 25,00  
tagliatelle de courgette et coulis de poivron rouge ( suppl. 2,00€ )  
*Sautéed fresh tuna with warm duck liver & sesame seed, zucchini tagliatelle, red pepper coulis sauce*
- M**édallions de filet de veau à la crème de morille, 24,00  
croquettes de pommes de terre au vieux Comté et noisettes  
*Roasted veal medallion fillet, morel cream sauce and stuffed potatoes croquettes with old comté cheese*
- C**hâteaubriand poêlé, sauce aux airelles et panais rôti au miel et thym (180gr environ - suppl. 2,00€) 26,00  
*Sautéed tenderloin beef fillet, cranberry sauce and roasted parsnip with honey & thyme*

### Les Desserts :

- L**'assiette de fromage et salade mélangée 9,00  
*Cheese platter selection and green salad*
- P**anier croustillant à la mousse de mangue, pommes caramélisées & noisettes croquantes 9,00  
*Crispy pastry with mango mousse, caramelize apple and crunchy hazelnuts*
- E**ntremets chocolat aux myrtilles, ganache au chocolat noir à la crème montée 9,00  
*Blueberry chocolate pudding, black chocolate ganache and light whipped cream*  
*( Verre dégustation de Malbec Doux Vintage 2011 - 5cl - 3,50€ )*
- C**oupe glacé mandarine & poire poché, biscuit de Savoie, sauce chocolat et chantilly 9,00  
*Mandarine and poched pear iced cup, fresh mandarine & biscuit, chocolate sauce and chantilly*
- C**afé et Gourmandises 9,00  
*A selection of desserts with coffee*

**Tous nos plats sont élaborés et faits Maison**