

Menu Affaire (19,50 €)

(Non servi le soir, le dimanche et les jours fériés)

- *Crème de potiron, blanc en neige à la truffe, petit toast de Norvège*

Le coquillage au choix :

- *À chaud gratiné, sabayon soufflé aux cèpes, petits coquillages persillés*
 - *Cru au naturel tout juste sortie de nos parcs*
 - *En dégustation mixte chaude et froide*
- *Trilogie de saumon, à crue en carpaccio minute, mariné en roulade de crêpes cuit émietté sur un lit de céleri rave*
 - *Soupe de Poissons de Roche sauce en Rouille à la Sêtoise et croûtons légèrement Aillés*

- *Trio de côtelettes d'agneau, roulade de gratin dauphinois à l'aubergine, sauté des sous bois, sauce vigneronne aux olives*
- *Moules farcies « Aux Légumes du Soleil » poêlés à l'huile d'olive à l'ail, légèrement parfumé à l'aneth*
 - *Pièce de Boeuf Braisée tout simplement grillée*
beurre maître d'hôtel, échalote confite, Vin de Faugères parfumé au Poivre vert
- *Filet de poisson grillé, selon l'arrivage du marché, poêlé à l'huile d'olive*
Petits légumes vapeurs, sauce black pirate

Le chef Pâtissier, vous propose une assiette gourmande de Pâtisserie du jour