

# Menu plaisir

Entrée + plat **OU** plat + dessert 29€

Entrée + plat + dessert 35€

Entrée + poisson + plat + dessert 44€

## ENTREE/STARTER

*La tomate en tartare et confite, crumble thym et parmesan, sorbet au basilic*

*Tomatoes tartare and confit, thyme and parmesan crumble, basil sorbet*

*Ou*

*Le foie gras poêlé, meringue brûlée, marmelade d'orange et crémeux de purée de céleri aux noix*

*Fried foie gras, salty meringue, orange jam, creamy mash celery nuts*

## PLAT/ MAIN COURSE

*Filet de bar, cresson, fregola sarda et graines torréfiées et poivre de Timut*

*Bass fillet, watercress, fregola sarda (pasta), roasted seeds et Timut pepper*

*Ou*

*Le pigeon, carottes en couleur, shimeji, coulis de coing et jus corsé*

*Pigeon, colourful carrots, quince grout and strong juice*

## FROMAGE

*Assiette de fromages sélectionnés par nos soins (sup 6€)*

*Cheese plate*

## DESSERT/DESSERT

*La Mirabelle, arlette caramélisé, glace au lait, coulis d'abricot à l'huile d'olive*

*Mirabelle, caramelized tile, milk ice cream, apricot coulis*

*Ou*

*Pamplemousse et sureau en mousse, sorbet pomelos et tuiles au tapioca*

*Grapefruit and elderberry in foam, pomelo sorbet, tapioca tiles*

*Ou*

*Café ou thé gourmand (sup 2.50€)*

*Gourmet coffee or tea*

*La liste des allergènes est disponible à l'accueil, demandez là.*