




## Entrées

Foie gras à la langouille, chutney de coings <i>Foie gras with langouille, quince chutney</i>	16€
Mouclade, crème safranée	7,5€
Œuf de plein air poché, cèpes et châtaignes <i>Poached outdoor egg, ceps and chestnuts</i>	8,75€
Bruschetta de filet de porc fumé, mousseline de chou-fleur <i>Bruschetta of smoked pork fillet, cauliflower muslin</i>	8,20€
Hûîtres de Penerf par 6 : 9,50€      par 9 : 16,50€      par 12 : 19,50€	
<i>Oysters of Penerf</i>	
Ravioles de langoustines, fumet de vin rouge <i>Ravioli of Norway lobster, red wine fumet</i>	13.50€



## Viandes

Magret de canard aux fruits de saison <i>Duck breast with seasonal fruits</i>	16,50€
Filet de bœuf sauce périgourdine et piment d'Espelette <i>Beef fillet with Perigord sauce and Espelette peppers</i>	18,90€
Tournedos de lapin à la sauge, jus aux noisettes <i>Rabbit tournedos with sage, hazelnut juice</i>	18.50€



## Poissons

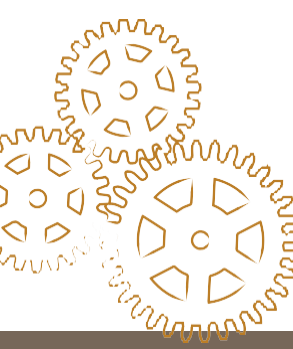

Dos de cabillaud, crumble de sarrasin, chantilly de betterave <i>Cod back, buckwheat crumble, beet whipped cream</i>	16€
Cassoulet de la mer <i>Sea Cassoulet</i>	17€
Marmite vapeur de poissons aux fines herbes <i>Fish Steamer with Herbs</i>	16,50€

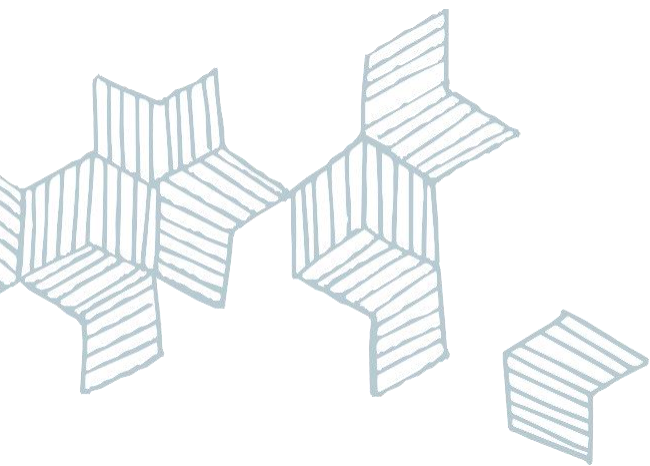
(Poissons selon arrivage)



## Desserts

Trio de fromages <i>Cheese trio</i>	6€
Fromage blanc et coulis de fruits rouges <i>White cheese and red fruit coulis</i>	5,75€
Carpaccio d'ananas, sorbet mangue <i>Pineapple carpaccio, mango sorbet</i>	5,50€
Royale de chocolat, chantilly de crème anglaise <i>Royale of chocolate, whipped cream</i>	6€
Baba au rhum et ananas caramélisé à la vanille <i>Vanilla rum and pineapple caramelized baba</i>	6€
Millefeuille de pommes confites, crème de nougat <i>Millefeuille of candied apples, nougat cream</i>	6€



Toutes nos viandes sont d'origines  
françaises  
Et tout est fait maison !



## Menu à 26,50euros



Entrée au choix \*

4,50€ de supplément pour le Foie gras

*Choice of entry \**

€ 4.50 supplement for foie gras

\*\*\*\*\*

Plat au choix

4,50€ de supplément pour le filet de bœuf

*Meal of your choice*

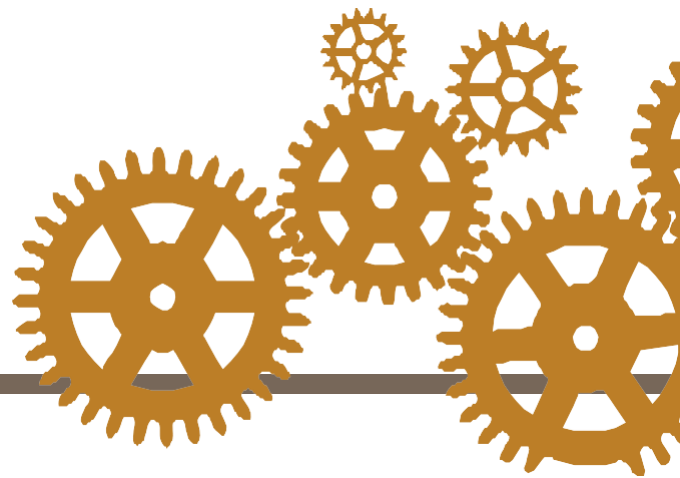
€ 4.50 supplement for beef tenderloin

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

*Choice of dessert*

\* Huîtres par 6 / oysters per 6



Poisson / viande du moment ou steak-haché

Garniture du moment

\*\*\*\*

Dessert du moment

\*\*\*\*

Boisson au choix



Menu du petit Rodoir  
9,50euros