

## « LES EMBRUNS »

**36,20 €**



### ENTREES

*Les gambas croustillantes, purée de mogettes aux notes truffées,  
beurre fumé en persillade.*

*Ou*

*Les noix de St Jacques lardées au jambon de Vendée,  
spaghettis de légumes, crémeux au Noilly Prat et streusel.*

*Ou*

*L'escapade gourmande.*

*(foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac et au Porto rouge, saumon fumé par nos soins,  
millefeuille de tomates confites et chèvre frais, gambas en kadaif)*

### PLATS

*Les tronçons d'anguilles poêlées au beurre moussoux, finition à la Provençale.*

*Ou*

*Le filet de bar mariné aux herbes folles puis rôti, crémeux au lait de coco et chorizo.*

*Ou*

*Les ris de veau croustillants, sauce blanquette aux noisettes et fèves de tonka.*

*Ou*

*Le filet de bœuf poêlé aux salicornes, sauce au vin rouge, oignon, moutarde et miel.*

### DESSERTS

A commander en début de repas

*Le crumble à la rhubarbe et aux pistaches, crème mascarpone sucrée.*

*Ou*

*Le vacherin ananas façon mojito.*

*Ou*

*La tuile à l'effluve de citron yuzu, fruits frais de saison, glace miel et romarin.*

*Ou*

*Le duo gourmand macaron et fraises, diplomate vanille, meringue citronnée.*

*Ou*

*Le délice au chocolat corsé et son cœur coulant passion,  
crème anglaise et marmelade orange-carotte.*

*Ou*

*La suggestion du pâtissier ou La coupe amaréna ou La coupe colonel.*

*Ou*

*Les glaces artisanales (2 boules).*

*(caramel beurre salé, rhum-raisin, citron jaune, passion, griotte, bulgare,  
citron vert, pomme verte, chocolat noir, café arabica, fraise, vanille)*

*Ou*

*La farandole de mini desserts*

*(crumble rhubarbe, vacherin ananas, duo macaron fraise, moelleux au chocolat, crème brûlée)*

*Ou*

*La sélection de fromages de chez Beillevaire.*

### PRIX NETS BOISSONS NON COMPRISES

Tous nos plats sont faits maison

**Notre carte des allergènes est à votre disposition sur demande**

