

## « LES EMBRUNS »

**38,00 €**



### ENTREES

*Le foie gras de canard mi-cuit au Pineau des Charentes,  
tatin poire-cardamome, caramel de cidre acidulé au Xérès.*

*Ou*

*La fricassée de gambas poêlées et flambées au whisky.*

*Ou*

*Les 6 huitres chaudes gratinées, fondue de légumes,  
beurre blanc façon 'Le Robinson'.*

### PLATS

*Les noix de St Jacques (135 gr.) juste saisies,  
velouté de patate douce et noix de coco.*

*Ou*

*Le filet de bar grillé sur peau,  
crémeux à l'orange confite.*

*Ou*

*Les ris de veau braisés aux petits légumes,  
sauce blanquette à la fève de tonka.*

*Ou*

*Le cœur de rumsteak poêlé au beurre moussoux,  
jus corsé au balsamique.*

### DESSERTS

A commander en début de repas

*Le moelleux au chocolat cœur coulant aux myrtilles et sa crème anglaise.*

*Ou*

*Le tartare de fruits frais et son sorbet thym-citron.*

*Ou*

*Le citron en trompe l'œil et sa marmelade cerise.*

*Ou*

*Le délice à l'abricot, insert crème brûlée infusée à la lavande.*

*Ou*

*Les fraises du marché, biscuit financier pistache et crème gingembre.*

*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,  
citron vert, pomme verte, chocolat noir, café arabica, fraise, vanille)*

*Ou*

*La farandole de mini desserts*

*(mini moelleux chocolat, crème brûlée, tartare de fruits frais, bouchée aux fraises, sorbet de saison)*

*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**