

## « LES EMBRUNS »

43,00 €



### ENTREES

*Le foie gras de canard mi-cuit au Pineau des Charentes,  
confiture aux agrumes et pain d'épices.*

*Ou*

*Les noix de St Jacques poêlées minute,  
purée de courge rôtie et caramel au miso.*

*Ou*

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

### PLATS

*Le filet de bar mariné puis snacké,  
zestes et graines de fenouil, crémeux à l'orange confite.*

*Ou*

*Les grillons de ris de veau braisés aux échalotes confites,  
sauce blanquette à la fève de tonka.*

*Ou*

*Le filet de bœuf bardé puis poêlé au beurre moussoux,  
jus corsé au Porto.*

### DESSERTS

A commander en début de repas

*La tarte tatin aux pommes, caramel au beurre salé, crème fraîche sucrée.*

*Ou*

*Le chou craquelin, glace vanille, sauce chocolat et chantilly.*

*Ou*

*Le succès praliné, biscuit dacquoise, noisettes, amandes et crème praliné.*

*Ou*

*Le baba au rhum, compotée d'ananas et chantilly.*

*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 sélection de fromages de chez Beillevaire.*

*Ou*

*La farandole de mini desserts*

*(mini crème brûlée, panna cotta, tatin de pommes, chou profiterole)*

PRIX NETS BOISSONS NON COMPRISES

Tous nos plats sont faits maison

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