

# MENU DÉCOUVERTE



MENU ENTRÉE / PLAT / DESSERT  
À 44€

## NOS ENTRÉES

Ravioles tièdes de Crabe royal à la pulpe de chair de tomates, vinaigrette aromates  
Foie gras poêlé à la poudre de cèpes, croustilles de pommes golden et ses échalotes façon tatin  
Vol au vent de Ris de Veau et ses champignons noirs  
Le Saumon dans tous ses états, crème à l'aneth et sa perle de citron  
Cambas Black Tiger flambées à l'Aqualanca et ses fenouils croquants  
Les premières asperges blanches, sabayon au citron de Menton et baies des Bataks

## NOS PLATS

Poisson de la Criée selon arrivage, avec ses tagliatelles de légumes, ses pommes vapeur et son beurre blanc  
Poêlée de Saint-Jacques aux saveurs du moment  
Côtes d'Agneau grillées et marinées aux herbes à la plancha et son ketchup Maison  
Magret de Canard en croûte de Pollen de châtaignier, sauce aigre-douce  
Saltimbocca de Pavé de Veau tendre, fleurs de câpres, citron vert, tomates et basilic  
Châteaubriand grillé 200gr, sauce au poivre de Sichuan

*Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés d'une poêlée de légumes et de féculents selon l'inspiration du Chef*

## NOS FROMAGES

L'Ercheu des fromages affinés  
*Chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs, servis avec un mesclun de salade, pain aux céréales et confiture de cerises noires sur demande + 9€*

## NOS DESSERTS

Le petit pot printanier Gariguettes et Herbacées  
Omelette norvégienne blanche abricot amande  
Soufflé chaud au Grand Marnier et ses agrumes  
Déclinaison tout chocolat : tartelette soufflée, raviole chocolat et esquimau glacé