

## « LES EMBRUNS »

**43,00 €**



### ENTREES

*Le foie gras de canard mi-cuit au Pineau des Charentes,  
gelée à l'orange sanguine, tuile croustillante.*

*Ou*

*La cotriade de poulpe, St Jacques et gambas, jus asiatique.*

*Ou*

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

### PLATS

*Le filet de bar rôti sur peau, crème citronnée ail-romarin.*

*Ou*

*Les grillons de ris de veau braisés aux légumes printaniers,  
sauce Madère.*

*Ou*

*Le filet de bœuf bardé puis poêlé au beurre moussoux,  
sauce corsée à l'Armagnac et champignons.*

### DESSERTS

A commander en début de repas

*La tarte sablée au chocolat, feuillantine, ganache et fruits rouges.*

*Ou*

*Le chou craquelin, pommes et crème diplomate vanille.*

*Ou*

*La brioche façon pain perdu, glace vanille et caramel au beurre salé.*

*Ou*

*Le baba au rhum, compotée rhubarbe-fraise, chantilly vanillée.*

*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, apple pie, chou profiterole)*

PRIX NETS BOISSONS NON COMPRISES

Tous nos plats sont faits maison

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