

« LES EMBRUNS »

43,00 €



ENTREES

*Le foie gras de canard mi-cuit au Pineau des Charentes,
gelée à la pêche 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,
crémeux aux olives torréfiées et citron grillé.*

Ou

*Les grillons de ris de veau braisés aux légumes d'été,
jus caramélisé au basilic thaï.*

Ou

*Le filet de bœuf bardé puis poêlé au beurre moussoux,
sauce moutarde au moût de raisin et estragon.*

DESSERTS

A commander en début de repas

La tartelette au citron et sa meringue italienne.

Ou

Le chou craquelin façon profiterole, chantilly vanillée.

Ou

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

Ou

La corolle croustillante aux fraises, crème et glace vanille, coulis de fruits rouges.

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