

« LES EMBRUNS »

43,30 €



ENTREES

*Le foie gras de canard mi-cuit au Pineau des Charentes,
compotée pomme tatin, biscuit pain d'épices.*

Ou

*Les noix de St Jacques poêlées,
fondue de panais, crème à l'échalote.*

Ou

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

PLATS

Le dos de cabillaud infusé au lait, crémeux aux algues, citron confit.

Ou

*Les grillons de ris de veau braisés aux légumes d'hiver,
réduction de cidre caramélisé et de sauge.*

Ou

*Le filet de bœuf en tournedos,
crunchy poivré, jus de veau forestier.*

DESSERTS

A commander en début de repas

*La pavlova mangue-passion,
crème fouettée mascarpone aux zestes d'agrumes, confiture à l'orange.*

Ou

*La tartelette aux pommes et raisins secs façon crumble,
caramel au beurre salé, glace vanille.*

Ou

Le chou craquelin façon profiterole, chantilly vanillée.

Ou

La ganache au chocolat, diplomate pralinée, crème glacée cacahuète et pop-corn.

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

L'assiette de 3 fromages affinés 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