

« LES EMBRUNS »

43,30 €



ENTREES

*Le foie gras de canard mi-cuit au Pineau des Charentes,
gelée de poire-mirabelle, biscuit croustillant.*

Ou

*Les noix de St Jacques poêlées,
streusel cacahuète et fondue de poireaux, velouté carotte-pois cassés.*

Ou

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

PLATS

Le filet de bar mariné puis snacké sur peau, crémeux au citron confit.

Ou

*Les grillons de ris de veau braisés aux petits légumes,
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 aux fraises, crème fouettée mascarpone
aux pralines roses et sa marmelade.*

Ou

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

Ou

Le blanc-manger au lait de coco, marmelade au citron, biscuit croustillant.

Ou

La poire pochée au vin rouge et épices, crème au thym citron, brisures de spéculoos.

Ou

Le brownie au caramel et noix de pécan, glace vanille, 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

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