

# CARTE D'OUVERTURE JUIN 2020

## Inspiration Escoffier

Possibilité de prendre en menu classique :  
Hors d'œuvre, Plat, Fromage ou Dessert 48€

**Les Hors d'Œuvre** ..... 14.<sup>50</sup> €

### Saumon Gravlax en Mille-feuille de sarrasin

Guacamole parfumé à l'Aneth

Allergènes : 2.3.4.5.7

### Les premières Tomates de Chez Sandrine, Caprèse

Mozzarella di Bufala, confiture de Tomates

Allergènes : 5.7.10

### Quasi de Veau du pays en carpaccio & Mousseline Saint Germain

Encornet à la plancha & Sauce César

Allergènes : 1a.3.4.5.7

**Les Plats Terre** ..... 25.<sup>50</sup> €

### Magret de Canard Sud-Ouest France, sauce Bigarade

Mousseline de Pommes de terre, Ratatouille minute aux zestes d'Agrumes

Allergènes : 1a.3.5.7.10

### « Beefsteak à l'américaine »

Tartare de Bœuf préparé Minute, Pommes Allumettes et Mayonnaise maison

Allergènes : 3.5.7.9.10

### Rognon de Veau cuisiné entier

Garniture Saint Germain, Petits Pois, moelle de Bœuf, sauce Bordelaise

Allergènes : 1a.3.5.7.10

**Les Plats Pêche** ..... 25.<sup>50</sup> €

### Arrivage « petit Bateau » du jour, proposé à la voix, rôti au Beurre

Sauce basquaise, tian de Poivrons

Allergènes : 1a.2.4.5.7.9.10

**Fromage** ..... 12 €

Un bout de fromage

Sélection de notre fromager

**Desserts & Entremets** ..... 12 €

Sélection de notre pâtissier

