

## Menu de saison

### Entrées

*Brandade de cabillaud et sa rouille*

*Jeunes pousses de salade*

*Ou*

*Taboulé aux légumes et espadon grillé, salade de fenouil croquant*

*Ou*

*Carpaccio de canard et brousse à l'huile d'olive*

### Plats

*Dos d'aiglefin rôti, crème de chorizo*

*Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive*

*Ou*

*Risotto crémeux aux moules de Bouchot*

*Copeaux de vieux parmesan*

*Ou*

*Presse de cochon Ibérique,*

*Purée de patates douces et fruits de la passion*

Desserts *Au choix à la carte*

*Entrée, plat et dessert : 34 euros*

*Entrée et plat : 32 euros*

*Plat et dessert : 30 euros*

## Menu Avenio

### Entrées

*Escalope de foie gras poêlé aux figues*

*Ou*

*Gambas sauvages rôties,*

*Houmous et julienne de légumes croquants*

### Plats

*Escalope de lotte façon bourride*

*Ou*

*Pigeon rôti OU Filet de bœuf Bio*

*Jus corsé et gratin dauphinois*

### Desserts

*Au choix à la carte*

*Entrée, plat et dessert : 47 euros*

*Entrée et plat : 45 euros*

*Plat et dessert : 42 euros*

## Desserts

*Assiette de fromages et chutney*

*Saint Marcellin affiné*

*Tartelette citron et basilic sur un sablé breton, sorbet citron vert*

*Mousse légère de chocolat Valrhona Caranoa*

*Banane et glace coco*

*Pommes caramélisées façon tatin*

### Suggestion de vins au verre pour accompagner vos desserts

<i>AOC Maury Mas Amiel Vintage 2014</i>	<i>7,00 euros</i>
<i>AOC Rivesaltes Les Vins Parcés Frères 1998</i>	<i>7,00 euros</i>