

## Menu de saison

### Entrées

*Velouté de petits pois mentholé*

*Pâtes farcies à la brousse de brebis Vierge de légumes*

*Peas velouté in mint, sheep milk cheese*

*Vegetables and olive oil sauce*

*Ou*

*Ceviche de bonite au lait de coco*

*Huile de coriandre et zestes de citron vert*

*Tuna fish ceviche in coconut milk.*

*Coriander oil and lime*

### Plats

*Pavé de cabillaud, wok de légumes croquants*

*Consommé de homard, Vierge d'herbes à l'huile d'olive*

*Cod fish, wok of vegetables Lobster consommé,*

*Mix of aromatics herbs marinated in olive oil*

*Ou*

*Risotto aux champignons*

*Mushrooms creamy risotto*

*Ou*

*Magret de canard (France) Laque miel soja*

*Purée de patates douces et fruits de la passion*

*Duck breast (France), soft spices*

*Mashed sweet potatoes and passion fruit*

*Entrée, plat et dessert : 39 euros*

*Entrée et plat : 37 euros*

*Plat et dessert : 34 euros*

## Menu Avenio

### Entrées

*Gambas rôtie, taboulé de quinoa et légumes*

*Bisque de crustacés*

*Roasted shrimp, taboulé of quinoa and vegetables*

*Shellfish sauce*

*Ou*

*Asperges vertes de Pays et maquereau*

*Mayonnaise à l'ail des ours et caviar de hareng*

*Green asparagus and mackerel*

*Herbal mayonnaise and herring caviar*

### Plats

*Escalope de lotte,*

*Boulgour aux épices douces et aux légumes*

*Beurre de coquillages au curry Breton*

*Monk fish Shellfish sauce in curry*

*Boulgour in soft spices and vegetables*

*Ou*

*Epaule d'agneau confite (France),*

*Compotée d'oignons, jus de viande à l'ail noir*

*Ecrasé de pommes de terre au beurre de ciboulette*

*Lamb shoulder, onions stew, meat juice in black garlic*

*Mashed potatoes in ciboulette butter*

*Entrée, plat et dessert : 49 euros*

*Entrée et plat : 47 euros*

*Plat et dessert : 44 euros*

## Desserts

*Assiette de fromages et chutney*

*Cheese and chutney*

*Saint Marcellin affiné*

*Refine Saint Marcellin cheese*

*Comme un fraisier, compotée fraise rhubarbe,*

*Financier aux amandes et crème à la vanille*

*Strawberries and almond biscuit, vanilla cream*

*Chocolat croustillant à la cacahuète*

*Crunchy chocolate and peanuts*

*Pavlova à la mangue et passion*

*Mango and passion fruit pavlova*