

**FORMULE A 20 EUROS**  
**ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT**

**ENTREES**

*Bruchetta de chèvre et poivron*  
*(Confit, Serrano grillé et son mesclun de salade)*

*ou*

*Gnocchi sauté au pesto et crème de parmesan,*  
*croquant de jambon*

*ou*

*Carpaccio de thon rouge et pesto génois aux sésames grillés*

*ou*

*Velouté de cœur d'artichaut crème de lard virtuelle*

**PLATS**

*Bavette d'ail au sel de guérande ou sauce bordelaise*

*ou*

*Quasi de veau au citron et gingembre confit et riz thaï*  
*(supplément de 4 euros par 100g supplémentaire)*

*ou*

*Steak de saumon juste poêlé coulis de poivron*

*Ou*

*Tagliatelle aux gambas et aux st jacques grillées,*  
*coulis de crustacés*

*ou*

*Brochette de gambas*

**DESSERTS**

*crème brûlée aux épices douces*

*ou*

*Mousse au chocolat maison*

*ou*

*Tartare de bœuf 180 g Tatin de pomme caramel clair de thym vert*

*ou*

*Profiteroles aux poires caramel beurre salé et cacahouètes*  
*Torifiées*

## MENU A 26 EUROS

### ENTREES

*Bruchetta de chèvre et poivron  
(Confit, Serrano grillé et son mesclun de salade)*

*ou*

*Carpaccio de thon rouge et pesto génois aux sésames grillés*

*Ou*

*Velouté de cœur d'artichaut crème de lard virtuelle*

### PLATS

*Quasi de veau au citron et gingembre confit et riz thaï*

*Ou*

*Tartare de bœuf 180 g  
(supplément de 4 euros par 100g supplémentaire)*

*ou*

*Steak de saumon juste poêlé coulis de poivron*

### DESSERTS

*Profiteroles aux poires caramel beurre salé et cacahuètes  
Torifiées*

*Ou*

*crème brûlée aux épices douces*

*ou*

*Mousse au chocolat maison*

# MENU A 30 EUROS

## ENTREES

*Samoussa de chèvre au noix et au miel  
avec son mescluns de salade*

*ou*

*Gnocchi sauté au pesto et crème de parmesan,  
croquant de jambon*

\*\*\*\*\*

## PLATS

*Fin duo de magret grillé et bœuf, pommes écrasées et  
tatin de tomates fraîches*

*ou*

*Bavette d'ailou au sel de guérande ou sauce bordelaise*

*Ou*

*Tagliatelle aux gambas et aux st jacques grillées,  
coulis de crustacés*

*ou*

*Brochette de gambas*

\*\*\*\*\*

## DESSERTS

*Tatin de pomme caramel clair de thym vert*

*Ou*

*Carpaccio d'ananas caramélisé au rhum et sucre de canne*

\*\*\*\*\*

*café*

# MENU A 35 EUROS

## ENTREES

*Sandwich de foie gras poêlé  
ou  
Salade folle au saumon et st jacques poêlées*

\*\*\*\*\*

## PLATS

*Filet de bœuf roulé au cœur fondant de foie gras, jus de viande et  
fine brunoise de carotte et cèleris*

*ou*

*Entrecôte grillée au sel de guérande*

*Ou*

*Bar juste saisi glacé au jus de bœuf julienne de carotte au  
doux curry*

*ou*

*St jacques aux cepes*

\*\*\*\*\*

## DESSERTS

*Biscuit chocolat au cœur coulant de carambar*

*Ou*

*Carpaccio d'ananas caramélisé au rhum et sucre de canne*

\*\*\*\*\*

*café*