



## Pour Débuter...

### **Ravioles d'Épinards et Ricotta**

13,00€

Sauce Crémée à l'Aneth / Pignons de Pins Torréfiés / Pousses d'épinards

### **Terrine de nos Porcs**

11,50€

Aux Noisettes et Châtaignes / Chutney d'Oignons du Potager / Brioche Maison aux Fruits Secs

## Pour Suivre...

### **Magret de Canard Entier « Rougié »**

19,50€

Légumes Racines / Pommes de Terre Grenailles Rôties / Jus au Thym

### **Dos de Lieu Noir**

17,50€

Velours de Courge du Potager / Gratin de Courge et Riz / Sauce au Parmesan

### **Salade Gourmande**

15,50€

Mesclun / Pommes / Tartine de Camembert Rôti au four au Miel / Noix / Champignons Sautés

### **Plat du Jour**

12,00€

Communiqué de bouche à oreille.. Uniquement du mercredi au vendredi midi

Dans un soucis de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.

Prix Nets et Service Compris.

## La Pause Fromagère...



**Fromage Basque Ossau-Iraty**  
Mesclun / Confiture Maison

5,00€

## Pour Plaire...

**Instant Gourmand**

11,00€

Assortiment de desserts du Moment / Café de la Maison « Lavazza »\*

**Comme un « Pim's »**

7,50€

Sablé Breton / Confit de Clémentines / Nappage au Chocolat Noir

**Verrine Gourmande**

7,00€

Pommes Caramélisées / Spéculoos / Mascarpone / Sauce Caramel

**Carré Fondant au Chocolat**

7,00€

Glace Noisette de Mr Casilini

**Dessert du Jour**

4,50€

Communiqué de bouche à oreille.. Uniquement du mercredi au vendredi midi

**Coupe 2 ou 3 Boules au choix**

4,50€ ou 6,00€

Sorbets de Mr Casalini : Citron / Framboise

Glaces de Mr Casalini : Café / Vanille / Fraise / Pistache / Chocolat / Noisette

## Le Ditchoun...

**Viande ou Poisson + Sirop + Glace au choix**

10,50€



## Menu Gourmand

28€

### **Terrine de nos Porcs**

Aux Noisettes et Châtaignes / Chutney d'Oignons du Potager /  
Brioche Maison aux Fruits Secs

Ou

### **Ravioles d'Épinards et Ricotta**

Sauce Crémée à l'Aneth / Pignons de Pins Torréfiés / Pousses d'Épinards

\*\*\*\*\*

### **Dos de Lieu Noir**

Velours de Courge du Potager / Gratin de Courge et Riz / Sauce au Parmesan

Ou

### **Demi Magret de Canard « Rougié »**

Légumes Racines / Pommes de Terre Grenailles Rôties / Jus au Thym

\*\*\*\*\*

### **Verrine Gourmande**

Pommes Caramélisées / Spéculoos / Mascarpone / Sauce Caramel

Ou

### **Comme un « Pim's »...**

Sablé Breton / Confit de Clémentines / Nappage au Chocolat Noir

A votre demande, un accord mets et vins est disponible sur conseils de nos serveurs.  
Dans un souci de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.  
Prix nets—Service compris