



## Pour Débuter...

**Velouté de Butternut du Potager** 12,00€

Emulsion et Gressin Feuilleté aux Noisettes / Dés de Courge du Jardin

**Aïoli à notre Façon...** 10,50€

Crèmeux de Moules au Curry / Goujonnettes de Poisson du Moment /

Légumes Crus et Cuits / Aïoli

## Pour Suivre...

**Filets de Daurade Sébaste** 17,50€

Velours de Carottes du Potager au Gingembre / Grenailles Rôties

**Filet Mignon de Porc** 16,50€

Cuit à Basse Température / Purée de Coing Vinaigrée et Coing Rôti /

Jus au Miel de Puylobier / Ecrasé de Pommes de Terre du Potager

**Salade Gourmande** 15,50€

Mesclun / Noix / Roquefort / Poire / Raisins du Domaine

**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 »

**Cheesecake Piores/Noisettes**

7,50€

Biscuit Feuillantine Pralinée / Moelleux à la Noisette / Mousse à la Poire

**Verrine Gourmande au Citron**

7,00€

Sablé Breton / Crémeux Citron / Meringue Italienne

**Carré Fondant au Chocolat**

7,00€

Glace Noisette de Mr Casilini / Sauce Caramel

**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 Pichoun...

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

10,50€

Dans un soucis de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.  
Prix nets – Service compris



## Menu Gourmand

28€

### **Aïoli à notre Façon...**

Crémeux de Moules au Curry / Goujonnettes de Poisson du Moment /  
Légumes Crus et Cuits / Aïoli

Ou

### **Velouté de Butternut du Potager**

Emulsion et Gressin Feuilleté aux Noisettes / Dés de Courge du Jardin

\*\*\*\*\*

### **Filet de Daurade Sébaste**

Velours de Carottes du Potager au Gingembre / Grenailles Rôties

Ou

### **Filet Mignon de Porc**

Cuit à Basse Température / Purée de Coing Vinaigrée et Coing Rôti /  
Jus au Miel de Puyloubier / Ecrasé de Pommes de Terre du Potager

\*\*\*\*\*

### **Cheesecake Poires/Noisettes**

Biscuit Feuillantine Pralinée / Moelleux à la Noisette / Mousse à la Poire

Ou

### **Verrine Gourmande au Citron**

Sablé Breton / Crémeux Citron / Meringue Italienne

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