

**Menu à emporter  
25 €**

**Entrées : 9 €**

**Bûchette de saumon fumé par nos soins, pamplemousse et fromage frais de Daniel sur un sablé parmesan et sarrasin**

**Ou**

**Nems de tataki de bœuf, choux chinois, pommes et légumes croquants, marinade chimichurri**

**Ou**

**Foie gras de canard au pineau des Charentes (+ 2.50€)**

**Ou**

**Effiloché de raie**

**petites câpres et citron sauce au whisky.**

\*\*\*\*\*

**Plats : 14 €** (*accompagnement de légumes assortis*)

**Cuisses de grenouilles persillées (+ 2.50€)**

**Ou**

**Pavé de gigot d'agneau rôti jus corsé, tapenade au mascarpone et à la sauge**

**Ou**

**Filet de Brosme de nos côtes crème au fenouil**

**Ou**

**Pavé de Mostelle de roche, quenelle de saint Jacques, sauce citronnelle et poivre timut**

**Ou**

**Paupiette de veau aux poivres verts, jus au romarin**

**Ou**

**Risotto de petit épeautre, légumes croquants, sauce salsa verde copeaux de parmesan**

\*\*\*\*\*

**Desserts : 4 €**

**Nous consulter**

\*\*\*\*\*

**Plat enfant : 6 €**

**Emincé de volailles à la crème, légumes et féculents.**