



LA CARTE DES SAVEURS

* * *

LES ENTREES



Trilogie de saumon Label rouge (gravlax ; fumé ; carpaccio)	12 €
Terrine basse cour , petits légumes , confiture d'oignons grelot coriandre	12 €
Palets de pomme de terre étuvée , cabillaud fumé maison , mousse de thon frais roti , vinaigrette betterave	12 €
Duo de Foie gras de canard maison (figue et magret fumé) chutney fraise pomme , pain grillé	16 €
Tartare de bulots, saumon , st jacques , avocat , coulis curry coco	16 €
Dragées d'escargots frits , crème d'ail douce	16 €
Filets de rouget barbé et homard , compotée de poivrons , vinaigrette de suze	24 €
Carpaccio de St jacques huile de noisette , coulis de langoustine	24 €
Foie gras chaud poêlé , sauce caline et fraise	24 €
Œufs brouillés julienne de truffes (15 gr)	26 €

LES PLATS

Gigolette de pintade farcie pleurottes (sans os) sauce Pommeau	16 €
Noix de Joue de porc confite , quenelle de boudin poire snackée , sauce caline	16 €
Dos de Lieu Noir , jus corsé Arabica	16 €
Faux filet Français au Brouilly Château Pierreux	21 €
Aiguillettes de canard , sauce Cidre rouge le Clos Cerisey , effeuillé de pomme étuvée	21 €
Palette de poissons en Bouillabaisse	21 €
Filet de Bar , échalote framboise , écailles croustillantes	26 €
Noisettes d'agneau rôties , fleur de thym	26 €
Magrets de Caille Rôties , coulis d'orange , pruneau confit	26 €
1/2 Homard Normand décortiqué au beurre de Sauterne	30 €
Homard Normand entier décortiqué au beurre de Sauterne	52 €

LES DESSERTS

(Merci de les commander en début de repas)

Eclair craquelin fruits rouges , coulis de mangue	9 €
Poire belle Hélène , glace vanille , chantilly pistache , chocolat chaud	9 €
Tiramisu mangue , passion , coulis d'ananas	9 €
Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements	10 €
Trilogie de profiteroles craquelin , vanille , chocolat , fraise , chocolat chaud , caramel salé	10 €
Nougat glacé maison , coulis de framboise	10 €
Dacquoise poire pistache , caramel beurre salé	10 €
Déclinaison de fraises (parfait , choux craquelin et sorbet)	12 €
Palette des desserts (Choux craquelin fraise , macaron chocolat , tiramisu mangue passion et sorbet)	12 €
Coupe Exotique (glace passion / mangue / ananas) arrosé de Malibu , Coco	12 €
Café Goumand (palette de desserts + café ou thé)	14

Vous n'avez pas fini votre assiette ou votre bouteille !...
Sac et doggy bag sont à votre disposition pour déguster tranquillement chez vous



Tous les plats de notre carte sont faits maison avec le maximum de produits locaux
Afin d'éviter tout incident, signalez nous vos éventuelles allergies
La liste de nos plats pouvant contenir des allergènes est à votre disposition

AVRIL 2023