

## Menu à 36€ (entrée, plat, dessert)

### Entrées, 12€

- Brochette de Gambas Bio « OSO » snackées à la plancha
- Galette de pomme de terre croustillante, saumon fumé et crème d'Isigny
- Caviar D'aubergine /avocat, mozzarella et coppa
- Foie gras de canard cuisiné au côteaux du layon, chutney de figues
- Légumes d'été confits, œuf mollet et lomo séché « Bellota »

### Plats, 20€

- Parmentier de boeuf cuisiné au foie gras
- Suprême de pintadeau rôti, patates douces au foie gras, champignons
- Filet de Bœuf, pommes grenailles et sauce poivre (+10€)
- Bar grillé, purée à la muscade, ail doux, persil plat et chorizo
- La pêche du jour

### Desserts, 9€

- Fromages affinés
- Baba au Rhum
- Craquelin aux fraises de Mr Mercier, crème légère à la vanille
- Entremet 3 chocolats, vanille et espuma chocolat lait
- Pêches pochées « melba » à la verveine
- Crèmeux chocolat-mangue, sorbet passion

### Menu enfant, 12€

Sirop, volaille-purée, glace

