

# LE MENU PLAISIR

Entrée, Plat, Dessert 79€  
Plateau de Fromages en plus du dessert 17€

## POUR COMMENCER



LE BAR ET LE TOURTEAU,

Tartare de bar mangue et oignons rouges, guacamole légèrement épicé, Croustillant de Tourteau au Satay, Rougail de tête de bar et huile de homard

## LE CANARD

Raviolis Chinois aux cuisses de canard effilochées et confites maison,  
Consommé de champignons et copeaux de Foie Gras,  
Herbes fraîches

## LES CHOSES SERIEUSES

LE HOMARD ET LES NOIX DE SAINT-JACQUES, (+10€)

Le Homard et les Noix de Saint-Jacques poêlées,  
La pince en beignet, Purée de carottes à la citronnelle,  
Sauce Hollandaise au vieux Vouvray

## LE RIS DE VEAU

La pomme de ris de veau dorée au beurre puis laqué au citron,  
Citron confit et purée de pomme de terre

## LE PLATEAU DE FROMAGES OU LES GOURMANDISES

### LES AGRUMES

Tuile aux agrumes garnie d'une ganache d'oranges et de clémentines,  
Yuzu, Citron vert et Mandarine en fines gelées,  
Crème et Glace pistache

### LA PASSION ET LE CHOCOLAT

Cube de chocolat Jivara au cœur de passion,  
Sorbet chocolat et tuile au grué de cacao

### LA NOISETTE

Noisette en trompe l'œil, Crumble de pistaches,  
Coulis de chocolat Guanaja et noisette et meringue croustillante

Nous utilisons du papier 100% recyclé

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies

Toutes nos viandes sont d'origines Françaises

Prix nets en euros, TVA et service inclus



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS