

## Menu Marché 25€

(Uniquement Le Midi Jusqu'à 13H00 Ainsi que le Lundi Soir et Mardi Soir jusqu'à 21H00,  
Pas Disponible Le Dimanche et Les Jours Fériés)

Prélude

---

Saumon Mariné à l'Aneth, Pomelos De Saison, Tuiles à L'Encre De Seiche (prix carte 17€)

ou

Crèmeux d'Automne Potimarron et Butternut en Deux Texture,  
Croûtons à l'Ail Rose (prix carte 17€)

---

Thon Blanc de Ligne de Méditerranée, Courgette et Aubergine En Confiture,  
Huiles De Basilic (prix carte 21€)

ou

Civet De Biche et Cerf, Garniture à l'Ancienne, Pâtes Fraîches (prix carte 21€)

---

Religieuse, Crème Praliné, Ganache Monté Chocolat, Sauce Caramel (prix carte 13€)

## Menu GOXOKI 44€

Prélude

---

Coquilles St-Jacques Snackées, Noisettes Du Piémont, Mousseline De Potimarron,  
Sauce noilly-Prat (prix carte 35€)

ou

Ris De Veau Sauce Porto, Œuf Cocotte, Foie Gras De Canard,  
Oxalys Multicolore de la Maison Bastellica (prix carte 35€)

ou

Terrine De Foie Gras De Canard De Chez Christian Pussacq Au Porto Blanc et Armagnac,  
Déclinaison de Golden, Brioche au Beurre (supplément +15€) (prix carte 44€)

---

Dorade Royale De Pêche, Panais de deux façon Poireaux confit du Maraîcher,  
sauce Normande (prix carte 38€)

ou

Veau Fermier Sous La Mère, Blettes Farcies à La Sariette, Croquette De Pommes, Sauce  
Bigarade (prix carte 38€)

ou

Palombe Rôtie, Délicieux de Cuisse, Purée De Chataîgne, Cèpes d'Ici  
Sauce Salmi (supplément +20€) (prix carte 49€)

---

Trésor à L'Orange, Mousse Au Chocolat Blanc Valrhona, Crèmeux Mandarine Croustillant  
Caraïbe, Coulis Suzette (prix carte 16€)

ou

Finger Exotique, Mousse Mangue Passion, Ganache Monté Chocolat Caraïbe Marron,  
Coulis Mangue (prix carte 16€)

***Tous Nos Plats Peuvent être Déclinés à La Carte***

**SERVICE COMPRIS / LES GLACES SONT REALISES PAR UN ARTISAN GLACIER EN ACCORD AVEC LE CHEF  
LA MAISON NE PREND PLUS LES CHEQUES**

# Menu Gourmand 79€

Prélude

---

Foie Gras Chaud Aux Raisins De La Ferme De Christian Pussacq,  
Sauce Chasselas (prix carte 44€)

ou

Homard Breton, Mousseline Et Châtaignes Confites,  
Réduction De Homard Breton à La Châtaigne (prix carte 49€)

ou

Foie Gras Poêlé Fermier De La Ferme De Christian Pussacq,  
Cèpes d'Ici (supplément +10€) (prix carte 50€)

---

Bar De Petite Pêche, Rose d'Agria, Fricassée De Cèpes, Capucine Panaché, Crémeux De  
Cèpes (prix carte 47€)

ou

Lièvre à La Royale, Coussin d'Agria, Myrtilles Éclatées, Pommes Dauphine à la  
Châtaigne, Sauce Grand Veneur (prix carte 48€)

---

Interlude

---

Assiette De Fromages Affinés (supplément +10€) (prix carte 20 €)

ou

Omelette Norvégienne Glace Pistache Et Rose, Crème Anglaise Pistaché (prix carte 17€)

## Menu Enfant 15€

(jusqu'à 10 ans maximum)

***Tous Nos Plats Peuvent être Déclinés à La Carte***

**SERVICE COMPRIS / LES GLACES SONT REALISES PAR UN ARTISAN GLACIER EN ACCORD AVEC LE CHEF  
LA MAISON NE PREND PLUS LES CHEQUES**