



**Dimanche 25/05/2025**

Amuse-bouche

\* \* \* \*

Foie gras de canard frais du Domaine de Lanvaux,  
mariné à l'Armagnac, chutney de fruits sec à l'orange safrané

ou

Parmentier de homard bleu de nos côtes et petits légumes  
salade de mesclun

\* \* \* \*

Filet de bœuf, sauce à l'échalote,  
poêlée de pommes de terre grenaille et pleurotes

ou

Pavé de bar de ligne,  
fricassée de courgettes à l'estragon et abricots secs,  
curry à l'ancienne, réduction de balsamique

\* \* \* \*

Entremet au chocolat et cacahuètes,  
gelée de framboise, glace à la pistache

ou

Tartelette aux fraises et thym citronné ,  
glace à la vanille

**MENU entrée/plat/dessert 54€**

**FORMULE entée/plat ou plat dessert 42€**