

Menu festif à 50 €

Entrée, plat, dessert et une coupe de champagne

Les entrées

Délice de saumon :

*un filet de saumon fumé écossais, grosses crevettes, queues d'écrevisses, crème fraîche et ciboulette, citron et ses toasts **ou***

Délice de canard :

*gésiers, foie gras, magret fumé de canard **ou***

Oufs de mujjol :

œufs de hareng de saumon et de mullet noir, crème fraîche, citron et ses toasts

Les plats

*Noix de Saint Jacques et queues d'écrevisses, sauce Chablis **ou***

*Bar vapeur, (entier) au gingembre **ou***

*Deux pavés de bœuf grillés, sauce poivre **ou***

Magret de canard, à la confiture d'oignon maison, segments fruits et au miel

Côté sucré

Digestif gourmand :

un digestif au choix, deux gourmandises et un café

Menu gourmet à 33 €

Entrée, plat et dessert

Les entrées

*Salade fraîcheur aux crevettes et aux queues d'écrevisses **ou***

*Mêlée de grosses crevettes à la crème ciboulette **ou***

*Salade de gésiers de volaille, filets de magret fumé **ou***

*Assiette de chorizo Loza Gran Vela doux, asperges et emmental **ou***

Salade de miette de crabe et de crevettes saveur d'Asie

Les plats

*Entrecôte grillée, sauce béarnaise **ou***

Deux côtelettes d'agneau grillées :

*marinées à l'huile d'olive, au citron et au basilic **ou***

*Dorade rôtie (entière) à la citronnelle **ou***

Poêlée de grosses crevettes en persillade sur lit de salade

Côté sucré

*Crêpe suzette **ou***

*Crêpe Gourmande **ou***

*Farandole gourmande **ou***

Café gourmand

Tous nos prix sont fixes et euros TTC (service compris)

Menu connaisseur à 26 €

Entrée, plat et dessert

Les entrées

*Salade aux lardons, œuf poché **ou***

*Salade aux lardons, croustillant de chèvre chaud **ou***

*Caviar d'aubergine maison, citron et ses toasts **ou***

Une tranche de bloc de foie gras à la confiture d'oignon maison, segments de fruits et ses toasts

Les plats

*Pavé de saumon, sauce citron **ou***

*Brochette de volaille sur lit de salade, marinade du chef **ou***

Pavé de bœuf grillé, sauce au poivre

Côté sucré

Moelleux/fondant au chocolat,

*crème anglaise et chantilly **ou***

*Crêpe au beurre et au sucre roux **ou***

Glace artisanale, au choix

Menu duo à 80 €

Deux menus gourmets et une bouteille de vin 75cl, au choix :

*Côtes du Rhône **ou***

*Bordeaux **ou***

*Rosé de Provence **ou***

Muscadet Sèvre et Maine sur lie

Sous réserve du stock disponible