



# MENU Garguantua

Servi uniquement le soir et week-end

## 28 €

◆ Foie gras de canard cuit au naturel, parfumé aux épices à pain d'épices et réglisse

Ou

◆ « Poke » de Thon mi-cuit, salade croquante de chou chinois et algue, soja et sésame

Ou

◆ Trio de tomates, « Noire de crimée », « Green Zébra » et « Ananas »,  
Burrata Italienne et roquette

---

◆ Pavé de rumsteck charolais du pays de Chambérat, sauce vin rouge

Ou

◆ Demi-Magret de canard cuit basse température (160g)

Ou

◆ Dos de merlu doré sur peau, garniture de saison

---

◆ Assiette de fromage

Ou (Et supplément de 4 €)

◆ Dessert au choix de la carte