



# MENU Gourmand

Servi uniquement le soir et week-end

## 35 €

◆ 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

---

◆ Ris de veau rôtis au jus de viande, sauce au vin rouge, garniture de saison  
(Supplément 4€)

Ou

◆ Pièce du boucher doré au beurre et à la fleur de sel de l'île de Ré,  
garniture de saison

Ou

◆ Filet de Saint Pierre « Snacké », garniture de saison

---

◆ Assiette de fromage

Ou (Et supplément de 4 €)

◆ Dessert au choix de la carte

\* : Contient des arachides