

# LA CARTE DES SAVEURS



\* \* \*

## LES ENTREES

Délice Normand ( pomme ,vire , camembert ) et sa tuile pomme	12 €
Crème brulée moules champignons curry , feuilleté parmesan	12 €
Pressé de veau volaille , confit d'oignons et coulis de cornichons	12 €
Tagliatelles moules saumon champignons , crème d'ail fumée et pesto	12 €
Foie gras de canard Français Maison , figue au thé et pain au lait	17 €
Corolles de saumon fumé sur pancake crème ciboulette , œuf de truite fumé	17 €
Tartine de brie truffé , salade multicolore , filet mignon fumé	17 €
Tartare de saumon cabillaud bouquets sauce tataki	17 €
Céviche de turbot et homard , gingembre confit rapée , mesclun et mousseline Atypique	24 €
Palette d'entrées (turbot , foie gras , saumon fumé , figue au thé )	24 €
St jacques snackées sur fondue de poireaux , sauce Thermidor	24 €
Foie gras poêlé , sauce pomme fraise	24 €
Œufs brouillés aux truffes fraîches ( 15 gr)	25 €

## LES PLATS

Bavette Française , sauce échalote , frites maison	18 €
Dos de cabillaud écailles de chorizo sauce Chablis Fondue de poireaux et tagliatelles	18 €
Choucroute de la mer façon St Nicolas	18 €
Blanquette de veau a l'ancienne , gratin , champignons	18 €
Croustillant de volaille et veau et brisures de truffes sauce cèpes et Pineau des Charentes	23 €
Filet de turbot farcie bouquet frais , sauce Lucifer	23 €
Cœur de rumsteak Français , moutarde violette , frites maison	23 €
Pluma de porc Ibérique grillé Provençale , gratin et patate douce	23 €
Cœur de Ris de veau Français braisé , sauce Morilles et vin jaune du Jura	28 €
Lotte farcie au tourteau , sauce écrevisses Chivas	28 €
Filet de bœuf Français sauce truffade et duo de frites maison	28 €
Magrets de caille cèpes Pineau , gratin , purée , champignons	28 €
<u>1/2</u> Homard Europe décortiqué duo de sauces	36 €
Homard Europe <u>entier</u> décortiqué duo de sauces	68 €

## LES DESSERTS

( Merci de les commander en début de repas )

Fondant au pomme et poire , caramel beurre salé , chantilly	9 €
Mille feuille caramélisé garnie choco pistache , cacahuètes caramélisés	9 €
Crème brulée vanille de Madagascar	9 €
Dame Blanche ( glace vanille , chocolat chaud ,chantilly)	9 €
Poire caramélisée ,pistache ,caramel beurre salé ,cigarette choco	9 €
Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements	10 €
Pavlova fruits rouges , sorbet Amarena , coulis de Beaujolais	10 €
Crèmeux chocolat croustillant et crème anglaise	10 €
Brownies maison , mousse vanille et myrtilles	10 €
Fraise Melba ( glace fraise et vanille , fraises , coulis et chantilly)	10 €
Poire Belle Hélène ( poire caramélisée , glace vanille , chocolat chaud , chantilly et pécan caramélisé	10 €
Palette des desserts ( fondant pomme , tube choco pistache , crèmeux chocolat , glace + 1 surprise )	12 €
Café Goumand ( palette de desserts + café ou thé )	14 €

Tous les plats de notre carte sont faits maison avec le maximum de produits locaux  
Afin d'éviter tout incident, signalez nous vos éventuelles allergies