



# MENU 49€

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

## ENTRÉE

Fois gras maison au Cognac, marmelade de figes et toasts briochés

Tartare de saumon, guacamole d'avocat, mangue  
et vinaigrette à la passion

Os à moelle, tartare de bœuf Charolais et grana padano râpé

## PLAT

Magret de canard, jus corsé à l'hibiscus,  
gratin dauphinois

Cabillaud nacré, crème de chorizo, linguines de légumes

Entrecôte 350gr environ, beurre maître d'hôtel ou poivre vert,  
frites maison

**OPTION FROMAGES +9€**

## DESSERT

Cheesecake au fruit de la passion

Mi-cuit chocolat, cœur coulant pistache, glace à la stracciatella

Minestrone de fruits frais, sorbet melon

**Garniture supplémentaire +5€**

Frites maison, linguines de légumes, salade mélangée,  
purée de pomme de terre, tagliatelles, gratin dauphinois