## Menu 1 à 27.00€

- Tataki de thon rouge, crème de petits pois à la menthe, crumble de chorizo
- Filet de canard sauce au miel et épices
- Poire pochée aux épices
- Galette de pommes de terre-oignons
- Plateau de fromages affinés

## Menu 2 à 27.30 €

- Gravlax de saumon, chapelure de noix de coco et citron vert, crème au yuzu
- Mini rôti de chapon sauce au vin jaune
- Pommes de terre grenaille
- Flan de légumes
- Plateau de fromages affinés

## Menu 3 à 27.60€

- Fraîcheur de St Jacques en feuille de bananier, méli-mélo de légumes à la mangue et coriandre
- Tournedos de poulet farci au foie gras et fruits secs, sauce Banyuls
- Garniture forestière
- Gratin de potimarron et marron
- Plateau de fromages affinés

## Menu 4 à 28.70€

- Mi-cuit de foie gras, confiture de figues et briochette dorée
- Dos de cabillaud sauce champagne
- Mousseline de carotte au gingembre
- Poêlée de légumes d'hiver
- Plateau de fromages affinés

**Il est possible d'intervertir un plat à un autre sur les 4 menus, le tarif sera revu en conséquence mais « l'Avantage Menu » sera maintenu.**

## Menu petit lutin

- Filet de poulet & pommes de terre grenaille.....11.50€
- Hamburger & pommes de terre grenaille.....11.50€