



Collection Septembre 2020

Menu Louisiane (Entrée+Plat) 25€ - Menu Acadie (Entrée+Plat+Dessert) 30€

Thon Mi-cuit au Sésame & Pâtes Astucieuses
Salade de Crevettes aux Fruits frais
Tomates Multicolores & Burrata
Foie Gras de Canard Maison & Pain Toasté

Brochette de Volaille Marinée au Thym du Jardin & Purée Maison
Entrecôte de Bœuf, Sauce Camembert & Pommes Pont Neuf
Queue de Lotte, Crème de Moutarde, Tombée de Blettes & Légumes
Magret de Canard à la Sauge du Jardin & Caviar d'Aubergines
Tartare de Bœuf à l'Italienne, Frites & Salade de Roquette
Omelette Traditionnelle Jambon-Fromage, Frites & Salade Verte
Filet de Bœuf, Jus Truffé, Purée Maison & Légumes (+6€)

Assiette de Fromages AOPs
Nem de Banane au Nutella
Mousse au Chocolat au Fruit de la Passion
Tarte au Citron & Yuzu Japonais
Madeleine aux Fruits Confits
Riz au Lait, Caramel Beurre Salé & Noix de Pécan
Salade de Fruits Frais
Café Gourmand (+4€)

Tous nos prix sont nets. Une carafe d'eau est à votre disposition, demandez la.

Nos recettes contiennent 1 ou plusieurs des Quatorze allergènes qui doivent être obligatoirement indiqués par les professionnels : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide (huile d'arachides, cacahuètes), soja, lait (crème fraîche, beurre ...), fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites (vins, sucre blanc, fruits secs), lupin, mollusques (huître, moule, poulpe...) *En cas d'allergie, parlez-nous-en.* All prices are net. A jug of water is available, please ask for it.