



Collection Été 2021

Menu Louisiane 26€ (Entrée+Plat ou Plat+Dessert) - **Menu Acadie 32€** (Entrée+Plat+Dessert)

Foie Gras Maison, Pain toasté & Confiture de Cerises
Salade de Poulpe grillé au Pesto & Légumes Méditerranéens
Fleur de Courgette farcie à la Chair de Crabe & Ricotta
Carpaccio de Bar, Artichauts & Oignons Nouveaux
Salade de Haricots Verts, Parmesan, Balsamique & Oignons Nouveaux

Tiger Gambas Rôtie, Sauce aux Crustacés, Risotto & Asperges (+4€)

Filet de Sandre, Sauce Vierge, Purée Maison & Légumes de Saison

Entrecôte grillée, Sauce Poivre Fumé, Purée Maison & Légumes

Brochette de Poulet mariné, Sauce Coco, Risotto & Légumes Verts

Filet de Bœuf, Sauce truffée, Champignons & Pommes rôties (+6€)

Tartare de Bœuf, Roquette & Frites

Omelette au Jambon et/ou Fromage, Frites & Salade Verte

Salade Italienne ou César (+2€)

Assiette de Fromages AOPs

Fraises Melba

Mousse au Chocolat

Tarte aux Fruits de Saison

Crème brûlée à la Pistache

Salade de Fruits frais

Vacherin du Chef

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.