

# Menu Saveur

## Mise en bouche

### La Gougère

Gougère aux pommes flambées au calvados poivre de Muntok, râpé de muscade de Madagascar, andouille artisanale, crème de camembert.

### La crème de Topinambour

Crème de topinambour, escargots et persillade fraîche.

### Le Ceviche

Ceviche de maquereaux aux poivrons confits, chorizo et mesclun.

-----

### Le Cabillaud et Gambas

Dos de cabillaud et gambas rôtis sauce créole et risotto crémeux.  
(poissons selon arrivage)

### L'Agneau

Agneau confit de sept heures, couscous aux fruits secs.

### Le canard

Emincé de magret de canard aux épices thaï, fruits exotiques et patate douce.

-----

Fondant chocolat au coeur croquant praliné, glace fromage blanc.

Mille feuilles à la mousse légère de mascarpone.

Crumble aux pommes.

Ile flottante crème coco ananas et caramel.

## Menus à 33 €

### 1 mise en bouche + 1 entrée + 1 plat + 1 dessert

Les desserts doivent être choisis à la commande

Les menus ne sont plus servis après 13h30 et après 21h15.