

## ***Assiette Coin-Coin 39 €***

*Idéale pour 1 personne ou en entrée à partager à 2*

### ***Grande assiette autour du canard***

*avec sa terrine de foie gras, ses magrets fumés,  
son carpaccio juste mariné et poêlé aux fruits de saison,  
ses gésiers sur salade et son confit*

*Produits frais et fait maison sauf les gésiers — sans gluten sur demande*

*Un vin blanc doux ou moelleux est recommandé pour accompagner ce plat.*

## ***Formule « plat et dessert » 17 €***

*pour les enfants de moins de 10 ans*

*Plats: Minute de bœuf ou Saumon ou équivalent*

*Desserts: deux boules de glace ou crème brûlée ou équivalent*

<i>Pour accompagner vos plats</i>			
<i>Spaghetti, ail et crème</i>	<i>7 €</i>	<i>Purée maison</i>	<i>5 €</i>
<i>Assiette de frites</i>	<i>6 €</i>	<i>Gratin dauphinois</i>	<i>5 €</i>
<i>Assiette de légumes</i>	<i>7 €</i>	<i>Salade mixte, crudités</i>	<i>10 €</i>
<i>Haricots verts</i>	<i>6 €</i>	<i>Salade verte</i>	<i>8 €</i>
<i>Pain sans gluten</i>	<i>5 €</i>	<i>Supplément de sauce</i>	<i>2 €</i>
<i>Supplément beurre</i>	<i>2 €</i>		

# ***Formule à 28 €***

*sauf les jours fériés et les soirs de dîner-concert*

***Entrée et plat ou Plat et dessert, au choix***  
***L'entrée seule 11 €, le plat seul 21 €***

## ***Entrées***

***Soupe à l'oignon à l'ancienne, gratinée à l'emmental***

*Produits frais préparés sur place — végétarien*

***Flan de courgettes et de Saint-Jacques, toast de pain d'épice***

*Produits frais sauf Saint-Jacques en surgelé — sans gluten sur demande*

***Salade César revisitée, aux pousses d'épinards et aux légumes***

*Poulet fermier français, préparé sur place*

***Tarte aux poires et au morbier, parfumée au thym sauvage***

*Produits frais du marché préparé sur place, végétarien*

***Fond d'artichauts farcis à la brousse de brebis et bleu d'auvergne***

*Produits frais préparés sur place sauf artichaut.*

***Asperges vertes de Provence à la purée de pois chiches et à la brousse du Rove***

*Produits frais préparés sur place, végétarien et sans gluten*

## ***Plats***

***Magret de canard à l'orange et à la Chartreuse verte (+ 4 €)***

*Canard frais, origine France (Gers) — sans gluten*

***Minute de bœuf, sauce roquefort ou poivre***

*Produits frais travaillés sur place, viande française ou UE — sans gluten pour la sauce roquefort*

***Porcelet au miel et au vin rouge, champignons et lardons, gratin dauphinois***

*Produits frais, origine France ou UE, préparé sur place*

***Pavé de saumon rôti farci au chèvre frais, crème d'aneth au citron, pommes vapeur***

*Produits frais, poisson d'origine Écosse*

***Suprême de poulet braisé et gratiné au cheddar, frites maison***

*Produits frais, poulet d'origine France*

***Plat végétarien, assortiment de légumes froids et chauds***

*Produits frais — sans gluten*

***Plat du jour***

*Produits frais, origine selon arrivage— supplément éventuel en fonction du plat*

# À la carte

## *Entrées*

### *Foie gras de canard*

- **En Tapas : foie gras juste mariné, roquette, asperges vertes, mangues** **16 €**  
*Produits préparés par nos soins, foie gras d'origine France — sans gluten sur demande*
- **En Terrine : foie gras MAISON, chutney d'oignons caramélisés** **18 €**  
*Foie gras frais préparé sur place, origine France (Gers)*
- **Poêlé : à la mangue aux piments d'Espelette** **16 €**  
*Foie gras frais préparé sur place, origine France (Gers)*

**Soufflé d'escargots de Bourgogne aux cèpes frais à la crème** **19 €**  
*Escargot sous vide, cèpes frais d'origine UE*

### **Nos huîtres Gillardeau N° 3**

*6 pièces*

**25 €**

*12 pièces*

**49 €**

## *Plats*

**Filet de bœuf, sauce béarnaise, poivre ou roquefort** **33 €**  
**gratin dauphinois et légumes croquants**  
*Bœuf origine France ou UE, Label Rouge*

**Bar entier rôti à feu doux, accompagné de riz noir venere** **28 €**  
*Produits frais, origine océan atlantique — sans gluten, demandez à votre serveur de vous le désosser sur table*

**Noix de Saint-Jacques poêlées, purée de pommes de terre vitelottes** **34 €**  
*Produits frais préparés sur place, origine USA ou Asie selon arrivage*

**Jarret de veau au gouda et au cumin, fondue de fenouil** **26 €**  
*Produits frais préparés sur place, origine France ou UE*

### **Plat du jour**

*Selon arrivage, le prix peut varier selon le plat*

# **Plateau de fromages 13 €**

***Choix de 3 fromages par personne***

*Tous nos fromages sont affinés.*

# **Nos petites gâteries 10 €**

*Tous nos desserts sont fait maison et nos glaces sont artisanales.*

***Coupe After Eight servie avec Get 27 (+4 €)***

*Produits surgelés, glace menthe au chocolat — sans gluten*

***Tiramisu aux fruits rouges***

*Produits frais et préparés sur place*

***Coulant de chocolat praliné, kumquat confit***

*Produits préparés sur place*

***Crème brûlée au carambar***

*Préparée à base de fruits frais*

***Café ou thé coquin (+5 €)***

***Mousse au chocolat, mini crème brûlée et glace, etc.***

*Produits frais — sans gluten sur demande*

***Champagne gourmand (+10 €)***

*Assortiment de nos différents desserts accompagnés d'une coupe de champagne*

***Tarte fine aux pommes, boule de glace caramel au beurre salé***

*Produits frais, glace artisanale*

***À commander impérativement en début de repas — 25 mn d'attente !***

***Le restaurant est ouvert uniquement le soir.***

***Il peut être réservé le midi pour des occasions spéciales.***