

## MENU 2 PLATS A 52€

## MENU 3 PLATS A 59€

Terrine de foie gras au Savagnin  
Gelée au poivre de Kampot, pain de mie à la farine de gaudes

**Ou**

St Jacques snackées, biscuit aux herbes  
Confit d'oignons rouges, vinaigrette radis, granny Smith

\*\*\*\*\*

Dos de Bar à la plancha  
Boulgour de légumes  
Concassé de tomates jaunes au basilic

**Ou**

Filet de Dorade rôti  
Comptée d'aubergines et courgettes aux pignons  
Fumet au safran

\*\*\*\*\*

1/2 Pigeon en deux cuissons  
Le suprême rôti, la cuisse en parmentier  
Champignons, jus réduit au Macvin

**Ou**

Petit Tournedos poêlé, daube de joues de bœuf au vin rouge  
Pomme Macaire, pleurotes, cuisson réduite

\*\*\*\*\*

Les affinés

\*\*\*\*\*

Carte des desserts au choix  
**(Aucun changement ne sera possible)**