


Date	Petites Entrées	Poissons	Viandes	Desserts	
<b>Mai</b> <b>02 / 03</b> <b>Cuisine de printemps</b>	<b>Dariole de crème cuite à l'asperge verte</b> façon crème brûlée Mesclun de Roquettes et tomates confites <b>10 €</b>	<b>Filet de sandre en écailles de pommes de terre</b> Sauce estragon tomateé <b>Bayeldi de légumes du soleil, purée de pommes de terre</b> <b>25 €</b>	<b>Suprême de volaille jaune</b> Au basilic frais, pignons de pins grillés, tapenade d'artichauts <b>20 €</b>	<b>Paris Dakar exotique</b> Orange, kiwi frais, coco cannelle fleur d'oranger et gingembre, crème fraise pistache <b>5 €</b>	<p><b>Suggestions pour tous les week-ends</b></p>  <p><b>Saumon fumé 18€ aux agrumes 200gr</b></p> <p>* - *</p> <p><b>Jambon ibérique 12€ 48 mois Tranché 100gr</b></p> <p>* - *</p> <p><b>Hure de canard 8 € (200 gr en gelée façon presskopf)</b></p> <p>* - *</p> <p><b>Marbré de volaille 10 € au foie gras de canard et champignons (200 gr)</b></p>
<b>09 / 10</b> <b>Cuisine Cajun</b>	<b>Jambalaya</b> <b>** Paëlla de Louisiane **</b> Au riz sauvage, suprême de volaille, gambas entières flambées, queues d'écrevisses, saucisse fumée rôtie, poitrine fumée, légumes grillés Créole, poisson en filet selon le marché <b>25 €</b>				
<b>16 / 17</b> <b>Escale En Italie</b>	<b>Croustillant de Jambon Italien, mozzarella et basilic</b> Mesclun de salade <b>10 €</b>	<b>Dos d'églefin, crème de courgette au safran</b> Gnocchito et copeaux de pecorino <b>Riz multicolore, haricots verts aux amandes</b> <b>25 €</b>	<b>Pièce de veau rôti aux abricots</b> Jus à l'Amaretto <b>20 €</b>	<b>Verrine choco cappuccino</b> Mousse café, mousse chocolat coulis café, <b>5 €</b>	
<b>23 / 24</b> <b>Cuisine Française</b>	<b>Terrine de fromage blanc</b> aux légumes grillés vinaigrette ail et persil <b>10 €</b>	<b>Risotto de Saint Jacques</b> Aux poireaux, parmesan et copeaux de truffes <b>Légumes confits, gnocchis de pommes de terre</b> <b>25 €</b>	<b>Volaille jaune aux morilles</b> en gigolette, crème d'Isigny <b>20 €</b>	<b>Comme un Baba</b> Sirop d'agrumes, mangue et ananas frais, crème montée à la vanille <b>5 €</b>	
<b>30 / 31</b> <b>Fête des mamans</b>	<b>Petit dôme aux 2 saumons,</b> cuit et fumé Gravelax de cabillaud au citron confit <b>15 €</b>	<b>Turban de sabre et saumon</b> au coulis de homard <b>Riz Basmati aux petits légumes</b> <b>25 €</b>	<b>Rôti de veau façon Orloff</b> aux truffes et parmesan <b>Gratin de pommes de terre à la crème</b> <b>25 €</b>	<b>Verrine façon fraisier</b> Biscuit rose, mousse coco chocolat blanc, coulis de fraise, fraises <b>6 €</b>	
<b>Juin</b> <b>06 / 07</b> <b>Cuisine Corse</b>	<b>Ceviche de poulpe</b> Fenouil croquant à l'huile d'olive et mini câpres <b>10 €</b>	<b>Filets de merlan « Cala Rossa »</b> Enveloppé de ponzu fumé, gratiné au parmesan, Patrimonio et basilic <b>25 €</b>	<b>Quasi de veau confit</b> Sarriette-romarin. <b>Pommes fondantes, purée de châtaigne fumée</b> <b>20 €</b>	<b>Verrine cheesecake</b> Clémentine spéculoos Dés de fraises <b>5 €</b>	
<b>13 / 14</b> <b>Week-end Paëlla</b>	<b>Week-end Paëlla</b> Volaille fermière, lapin, moules, encornets, crevettes et gambas Dos de poisson du marché en filet, riz au safran, chorizo et petits pois <b>25 €</b>				