

Date	Petites Entrées	Poissons	Viandes	Desserts
Octobre 17 / 18 Un tour aux Antilles	Croustillant d'un émietté de poisson et crabe aux épices douces, mesclun 10 €	Colombo à la Créole Poissons en filet et crevettes Mijoté aux légumes 25 €	Poulet boucané Cuisses farcies et marinées avec du citron vert, ail, cives fumées et grillées sur de la canne à sucre 20 €	Tout exotique Fruits frais, mousse mangue, coulis passion, biscuit 5 €
24 / 25	Petite Pause			
31 / 01 Cuisine d'Italie	Insalata di polpo Salade de poulpe cuit, pommes de terre, citron, persil et huile d'olive 12 €	Cacciucco alla livornese Filets de poissons dans une soupe de poissons, pain grillé Pommes de terre au safran 25 €	Roulade de boeuf comme une braciola Sucs de tomates et réduction de vin blanc à l'estragon purée de pommes de terre 20 €	Tiramisu pistache Mascarpone, biscuit, pistache 5 €
Novembre 07 / 08 Bouchée à la reine	La Bouchée du Roi Epaule de veau, suprême de volaille, quenelles de volaille truffée, champignons de Paris, Croûte maison au beurre d'Isigny, nouilles fines Alsacienne 25 €			Verrine choco framboises Biscuit moelleux Mousse chocolat et framboises, coulis 5 €
14 / 15 Escale en pays Breton	Coquille Saint Jacques À la Bretonne (à gratiner) 10 €	Dos d'églefin Rôti au beurre citronné, Crème de cidre 25 € Risotto de sarrasin à la crème fraîche	Giglette de volaille Braisée au cidre, champignons et crème fraîche 20 €	Verrine aux pommes et palets breton Biscuit, coulis de caramel 5 €
21 / 22 Couscous	Comme un Couscous Marocain Poulet au citron confit, boulettes de boeuf à la menthe Croquettes de pois chiches, semoule aux raisins et safran, légumes frais de la tagine Agneau parfumé confit, merguez, sauté de boeuf aux pruneaux 25 €			Tiramisu fleur d'oranger Verrine façon tiramisu à l'orange et fleur d'oranger 5 €
28 / 29 Cuisine classique	Terrine de saumon aux herbes Tomates confites, crème à l'aneth 10 €	Filet de sandre Façon matelote, sauce crème au riesling et champignons Nouilles fines 25 €	Souris d'agneau braisée thym et ail en chemise Jus corsé Pomme au four, crème aux herbes 20 €	Triolet aux chocolats Mousse aux 3 chocolats Biscuit à la cuillère 5 €
Décembre 05/ 06 Cuisine de Lyon	Foie gras de canard maison, navette briochée Chutney aux coings épicés 12 €	Quenelles de brochet Gratinée, sauce aux écrevisses Riz Basmati 25 €	Cuisse de canard, braisée aux cèpes Gratin de pommes de terre 20 €	L'île flottante Crème anglaise à la vanille Bourbon et mousse au chocolat 5 €

Suggestions
pour tous
les week-ends



Saumon fumé 18€
aux agrumes 200gr

* - *

Jambon ibérique 12€
48 mois Tranché 100gr

* - *

Foie gras de canard 12€
Tranche de 80 gr sous vide