

# Nos menus de saisons

Nos menus sont élaborés suivant les produits de saison, la fraîcheur du moment  
et les idées de notre chef

A PARTIR DE 30,00€

## MENU MERLOT

### LES ENTREES

Tartare de saumon et croquant de légumes  
ou  
Piquillos farcis aux herbes, crème d'herbes  
ou  
Carpaccio de bœuf à l'Italienne

### LES PLATS

Lingot de confit de canard, pommes sautées aux herbes  
ou  
Dos de cabillaud en croûte de chorizo, tombée de légumes  
ou  
Coco façon Nage de poissons

### LE FROMAGE

Le demi soleil de chèvre et parmesan

### LES DESSERTS

Duo de chocolat coulant et fruits frais  
ou  
La trilogie de desserts façon "D"  
ou  
Financier citron, compotée de vieux Garçons  
&  
Café  
"Mignardises du moment"

A PARTIR DE 35,00€

## MENU SEMILLON

### LES ENTREES

Roulé de courgettes, crème de chèvre, saumon au citron  
ou  
Ravioles de cèpes, tombée de légumes de saison, espuma doux  
ou  
Cube de petits pois, gambas rôties, et jeunes pousses

### LES PLATS

Les filets de rouget en farce d'olives, légumes tournés  
ou  
Tournedos de canard, gâteau de pommes et gros lardons  
ou  
Coco façon Nage de poissons

### LE FROMAGE

Les bâtonnets de comté et jeunes pousses

### LES DESSERTS

Le pain perdu de "Grand-mère" réduction de vieux garçons  
ou  
Crème vanille Bourbon au basilic, oranges et citron vert  
ou  
Petit pot de chocolat, biscuits croquants  
&  
Café  
"Mignardises du moment"



A PARTIR DE 42,00€

## MENU SAUVIGNON

### LES ENTREES

Roulé de courgettes, crème de chèvre, saumon au citron  
ou  
Ravioles de cèpes, tombée de légumes de saison, espuma doux  
ou  
Cube de petits pois, gambas rôties, et jeunes pousses

### LES PLATS

Cuisse de volaille farcie aux petits champignons,  
wok de légumes  
ou  
Bœuf tranché au moment, herbes fraîches,  
pommes pont-neuf, sauce vin de Bordeaux  
ou  
Saumon au cœur wakamé, lingot de polenta

### LE FROMAGE

Fleur de moine, sucrète de cerises et croquant de pain

### LES DESSERTS

Mousse de Grand-Marnier aux fruits de saison, croquant orange  
ou  
Tarte fines aux pommes et crème légère mascarpone  
ou  
Tartare de fruits, génoise juste douce, basilic frais

&

Café  
"Mignardises du moment"

A PARTIR DE 53,00€

## MENU CABERNET

### LES ENTREES

La burrata crémeuse à l'Italienne, chips de vitelotte, huile vierge  
ou  
Le roulé de homard en écailles de courgette, coulis vert  
ou  
Le cube de foie gras en corail de betterave

### LES PLATS

Risotto violet aux petits encornets, chips de parmesan  
ou  
Mignon de porc aux épices douces, légumes asiatiques  
ou  
Le poisson du moment, poêlée de légumes en réduction de jus

### LE FROMAGE

Le St maure aux jeunes fraises

### LES DESSERTS

Le finger ananas, dentelle douce et coulis jaune  
ou  
Le lingot opéra, crème vanille Bourbon  
ou  
La poire farcie, caramel beurre salé

&

Café  
"Mignardises du moment"