


MENU AVRIL 2024
ESCAPADE DU CHEF

DÉJEUNER & DÎNER

Du lundi au samedi midi et du jeudi au samedi soir

Le menu change tous les mois pour ne jamais vous lasser !

NOS ENTRÉES

SALADE PERIGOURDINE	PLAT 24€	ENTRÉE 14€
Gésiers de canard, Foie gras, pommes, noix et croutons		
OEUF POCHÉ SUR PIPERADE DE POIVRONS		10€
Crème au Piton Maïdo		
POIREAU À LA VINAIGRETTE FAÇON SUSHI		10€ 
Crumble de parmesan et coulis de tomates		

NOS PLATS

MAGRET DE CANARD SAUCE AU PORTO	28€
Gratin de patate douce et ratatouille de légumes à la provençale	
TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL	22€
(Câpres, cornichons, oignons, tomates et son jaune d'oeuf), frites fraîches et salade	
WRAP AU POULET CROUSTILLANT, KETCHUP FAÇON CARRY	20€
Potatoes épicées et confits d'oignons rouges	
SALADE DE PALMISTE ET TEMPURAS DE CAMARONS	23€
Palmiste de Saint-Philippe, camarons marinés aux racines "péi" et son bouillon à la coriandre	
THON MI-CUIT SUR SON SABLÉ AUX SÉSAMES	23€
Salade de fenouil et taboulé de quinoa, crème aigrette	
PASTA CARBONARA	19€
Tagliatelles au boucané de volaille et parmesan	
CARRY DU JOUR	18€
Riz, grains et rougail	
CURRY DE LÉGUMES AU LAIT DE COCO ET CALOUPILÉ	17€ 

NOS DESSERTS MAISON

CAFE OU THE GOURMAND	9€
MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA	10€
servi tiède avec boule de glace à la vanille (cuisson 10 minutes)	
NOUGAT GLACÉ SUR SABLÉ BRETON	9€
Coulis d'abricots au romarin fumé	
CRÈME BRULÉE À LA CARDAMOME ET CITRON VERT	8€
tuile aux amandes	