


CARTE DE OCTOBRE  
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

<b>SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT</b>	14€
<b>RAVIOLES DE LÉGUMES À LA CORIANDRE</b> 	11€
Bouillon à l'indienne	
<b>CARPACCIO DE CHOUCOU MARINÉ AU CITRON VERT</b>	11€
Camarons aux racines peï et ses condiments	

## NOS PLATS

<b>TARTARE DE THON À L'ITALIENNE</b>	24€
Frites fraîches et salade	
<b>DUO D'ESPADON ET CREVETTES DE RIVIÈRE</b>	26€
Emulsion crustacés et risotto crémeux, raviole croustillante	
<b>SALADE DE PALMISTE DE SAINT PHILIPPE</b>	24€
Gambas et son bouillon Thai	
<b>PIÈCE DU BOUCHER (250GRS, ORIGINE SELON ARRIVAGE)</b>	26€
Frites fraîches et salade, sauce au choix (Roquefort <b>ou</b> Poivre vert)	
<b>FILET D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES</b>	28€
Jus corsé au romarin fumé, mousseline de citrouille et pommes de terre grenailles	
<b>SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT</b>	21€
<b>PASTA DU CHEF</b>	21€
Au magret fumé maison et son mélange forestiers persillés	
<b>CARRY DU JOUR</b>	18€
Riz, grains et rougail	
<b>TAJINE DE LÉGUMES AUX FRUITS SECS</b> 	18€

## NOS DESSERTS MAISON

<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	10€
<b>NOTRE DESSERT "OCTOBRE ROSE"</b>	10€
Ganache chocolat blanc à la rose, sablé breton et caviar de mangue passion	
<b>BABA AU RHUM</b>	9€
Minestrone de fruits et chantilly citronnée	
<b>CRÈME BRULÉE À LA VANILLE</b>	8€
Et sa tuile aux amandes	