

ESCAPADE DU CHEF

DÉJEUNER ET DINER

Du Lundi au samedi midi et du jeudi au samedi soir

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

NOS ENTRÉES

- | | |
|---|------|
| TERRINE DE FOIE GRAS AU PORTO FAIT MAISON | 19 € |
| Chutney aux fruits secs et toasts briochés | |
| VELOUTÉ DE LENTILLES DE CILAOS | 14 € |
| Boucané de volaille et Oeuf poché | |
| RAVIOLES AUX LÉGUMES ET À LA CORIANDRE FRAÎCHE | 10 € |
| Bouillon épicé et émulsion aux racines peï | |



NOS PLATS

- | | |
|--|------|
| MARMITE DU PÊCHEUR À L'ANETH | 24 € |
| (Fruits de mer, Pêche du jour, Moules, Beignets de calamar et camarons)
Patate douce confite et Chouchou glacés | |
| TARTARE DE THON À LA TAHITIENNE | 24 € |
| Duo de Frites (pommes de terre et patate douce) et salade | |
| SALADE DE PALMISTE ET CONDIMENTS ANANAS
GAMBAS MARINÉES ET BOUILLON THAÏ | 24 € |
| CÔTE DE BOEUF (ORIGINE SELON ARRIVAGE 400GRS) | 34 € |
| Frites fraîches et salade, beurre maître d'hôtel | |
| MAGRET DE CANARD ENTIER SAUCE AU PORTO | 29 € |
| Gratin dauphinois et ratatouille à la provençale | |
| SALADE PERIGOURDINE DU JARDIN DE PIERRE | 22 € |
| (Magret fumé, gésiers, foie de volaille, noix et oeuf poché) | |
| PASTA DU CHEF AU BOUCANÉ DE VOLAILLE | 19 € |
| Huile de Truffe et copeaux de parmesan | |
| CARRY DU JOUR  | 19 € |
| Riz, grains et rougail | |
| RAVIOLES AUX LÉGUMES ET À LA CORIANDRE FRAÎCHE | 21 € |
| Bouillon épicé et émulsion aux racines peï | |



NOS DESSERTS MAISON

- | | |
|--------------------------------------|------|
| CAFÉ OU THÉ GOURMAND | 10 € |
| MOELLEUX CHOCOLAT COEUR DOLCE | 12 € |
| Glace vanille et smoothie à l'orange | |
| TARTELETTE PASSION MERINGUÉE | 9 € |
| Coulis de passion | |
| CRÈME BRULÉE À LA VANILLE | 8 € |
| Tuile aux amandes | |