

## Les Entrées

Poireaux tièdes vinaigrette, mimosa d'œuf et croûtons	
10 €	
Fricassée de champignons forestiers, œuf mollet	
14 €	
Tartare de gambas et écrevisses au Yuzu, avocat et Avruga	16
€	
Ravioles de langoustines au gingembre, minestrone de légumes au basilic	19
€	
Cœur de Saumon mariné tranché épais, pomme « charlotte » tiède, crème à l'aneth et raifort	
14 €	
Jambon de Parme affiné 24 mois / burrata crémeuse à l'huile d'olive	
16 €	
Foie gras de canard mi-cuit maison du « domaine de Lanvaux », pains aux fruits secs	
20 €	

## Les Huitres et l'Océan

Selon arrivage	
Pensez à composer vous-même votre plateau de fruits de mer :	
Bouquet de crevettes roses de Madagascar .10 € Crevettes grises la portion	10
€	
La portion de bulots (rouille et mayonnaise maison)	10
€	
Les 6 Fines de Claire de Marennes d'Oléron n° 3	18
€	
Les 6 Spéciales Papillon « Gillardeau » d'Oléron n°5	
21 €	
Les 6 huitres « Perle Impératrice » du Cap Ferret n° 3	27
€	
Les 6 huitres spéciales « Gillardeau » n°2	
30 €	
Plateau dégustation pour deux : 4 Papillons, 4 Perles Impératrices, 4 fines de claire, Crevettes roses, crevettes grises et bulots	48 €

## Côté Seine

Wok de légumes de saison aux graines de sésames, sauce soja	17
€	
Gratin de macaroni, riquette/ parmesan ou jambon Rostello.	20
€	
Tartare de bœuf préparé par nos soins au choix :	
Traditionnel ou Poêlé « aller-retour », frites maison et salade mesclun	
21 €	

## Les Poissons

Tournedos de lotte rôti au poivre, pommes grenaille sautées et artichauts	33
€	
Cabillaud rôti au pistou, pommes purée, salsa de condiments	28
€	
Noix de Saint Jacques poêlées, riz vénéré et pousses d'épinards	34 €
Filet de Bar rôti, endives meunières jus d'agrumes	26
€	

## Les Viandes

Choucroute Royale, charcuterie artisanale	25
€	
Canard de Vendée en deux cuissons, purée de cèleri, pomme et cèpes	28 €
Noisettes de Veau rôties aux champignons forestiers, écrasée de pomme de terre	29
€	
Cœur de filet de bœuf, sauce béarnaise, haricots verts et gratin dauphinois	34
€	
Epaule d'agneau d'Occitanie confite 7 heures, polenta crémeuse au romarin	26
€	

"Les plats 'faits maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts."  
Prix Net TTC TVA 10% en euros service compris.  
Supplément de Garniture : 4 euros

## Les Fromages

Assortiment de fromages affinés, salade mesclun	12 €
Saint Marcellin affiné, salade verte	11 €

## Les Desserts

Pavlova aux fruits frais de saison, crème citron	12 €
Moelleux au chocolat « Valrhona », glace vanille	12 €
Brioche pain perdu, caramel laitier	12 €
Tarte fine aux pommes caramélisées, glace vanille	12 €
Eclair caramel, et fleur de sel	11 €
Cheese-cake, mangues et fruits de la passion	11 €
Baba au rhum et clémentines, crème fouettée à la vanille	11 €
Pruneaux au vin rouge, sorbet cassis tuile à l'orange	10 €
Café gourmand du Petit Poucet	10 €

## Les Glaces et Sorbets

Fabrication artisanale, 3 parfums au choix	12 €
--	------

<b>Vanille, Chocolat, Poire, Framboise, Pistache, Café, Citron jaune, Bulgare, Mangue, Noix de coco, Rhum raisin, Caramel Salé, Ananas, Fraise sanga.</b>	12 €
<b>Café Liégeois</b> , glace café expresso, chantilly, grains de cafés chocolat	14 €
<b>Colonel</b> , sorbet citron arrosé de vodka	14 €
<b>Prince William</b> , sorbet poire arrosé d'eau de vie à la poire	14 €

**Menu Midi 26€  
Du Lundi au Vendredi**

**Entrée + Plat**

**Ou**

**Plat+ Dessert**

**Menu 34€  
(Déjeuner et diner)**

**Entrée + Plat**

**&**

**Dessert**

**Entrées**

**Carpaccio de betteraves anciennes**, mousse au chèvre frais  
**Velouté de potimarron**, brisure de châtaigne, émulsion au thym  
**Chair de tourteaux**, rémoulade de céleri et pomme granny smith

**Plats**

**Paleron de bœuf braisé**, tagliatelles au beurre  
**Pavé d'espadon**, étuvée de poireaux et jus pistou

**Desserts**

**Millefeuille praliné**, sauce caramel  
**Soupe d'agrumes**, sorbet mandarine tuile à l'orange

**Menu pour les PETITS...POUCET (jusqu'à 12 ans servi le week-end) 12€**

**Escalope de volaille, steak haché de bœuf ou filet de poisson du jour**

*Garniture au choix avec un dessert (glace surprise ou churros)*

*Nos menus étant vendus au prix le plus juste, il n'est pas possible d'y faire de changements*