

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

.... 18.00 € ....

Entrée + Plat + Dessert

.... 22.00 € ....

## L'Eau à la Bouche

Gravelax de saumon, coleslow,  
citron vert

Carpaccio de betteraves et radis  
red meat, chèvre et noix

6 huîtres creuses n°4

.....

Risotto façon paëlla :  
Poulet de Licques, chorizo,  
supion, moules

Duo de carrelet et saumon fumé  
mousseline petit pois,  
beurre coques agrumes

Plat du jour

.....

Croustade pomme/frangipane  
Glace vanille

Mousse capuccino fruits frais  
tuile dentelle

Riz au lait façon impériale

Eclair façon tarte citron  
meringuée

*midi et soir sauf samedi soir*

*Du 20 octobre au 2 novembre 2018*

.... 32.00 € ....

## Bouche Bée ...

Pot au feu de gambas, citronnelle,  
gingembre basilic thaï

Velouté de lentilles du Puy(AOP),  
copeaux de foie gras, jus corsé

Tacos de tourteau, pamplemousse,  
avocat, coriandre

6 huîtres fines de claire n°3

.....

Saltimbocca de veau/Speck/  
parmesan, spaghetti à la  
crème d'artichauts

Mi-cuit d'espadon, nem thaï de  
légumes, sauce aigre douce

Gigolette de pintade aux  
champignons, fricassée de choux au  
lard paysans

.....

*Dessert au choix*

*midi et soir*

*Du 20 octobre au 2 novembre 2018*