

## **MENU DU SOIR € 33**

Duo de médaillon de foie gras de Canard aux cèpes & piment d'Espelette.

*Duck's foie gras duo with ceps and Espelette spices.*

**OU/ Or**

Brochette de Gambas, tempura d'oignon sur confit de poivrons au lait de coco.

*Prawns skewer, onion tempura on a pepper confit with coconuts milk.*

---

Pavé de Sandre & sa sauce aux fruits exotiques.

*Zander (pikeperch) slab with an exotic sauce.*

**OU/ Or**

Demi caille de Challans, foie gras & sa figue.

*Half quail from Challans with foie gras and a fig.*

---

Delice automnale (compotée de pommes au basilic, gelée de cidre & sa crème au thym).

*Autumn delice (apple compot with basil, cider jelly and thyme cream).*

---

**Entrée & Plat ou Plat & Dessert du menu € 29**  
**Starter & Main course or Main course & Dessert from**  
**the menu € 29**

*Nos produits sont essentiellement issus de l'agriculture Biologique & Raisonnée.*

*Les menus & cartes concoctés par notre Chef varient au gré des saisons,  
selon ses humeurs et celles de Dame Nature.*

*Our products are essentially from organic products or from reasoned culture. The chef reserves the right to change the menu according to his mood and mother nature's mood.*

Prix nets et service inclus.