

Tous nos plats sont «fait maison» ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts

## Menu de Pâques

42,00 €

(une entrée au choix + un plat au choix + un fromage ou un dessert)

\*\*\*\* Mise en Bouche \*\*\*\*

### **Le Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest**

*Cuit en Terrine et Servi Accompagné de son Chutney Pomme Passion et de ses Pains Grillés*

(home made foie gras potted with chutney of apple and passion fruit) -1-7-11-12-

### **Les Coquilles Saint Jacques**

*les Noix Marinées sur Chou en Rémoulade et Vinaigrette de Noix et Pomme*

(scallops marinated on remoulade cabbage and walnut and apple french dressing) -1-3-7-8-10-11-12-14

\*\*\*\* Intermède Fraîcheur \*\*\*\*

### **Le Poisson du Gastronomes selon l'Arrivage**

*Le Dos Rôti, Fondue de Poireaux à la Cardamome et Beurre d'Agrumes*

(roasted fillet on leeks flavoured with cardamom and citrus sauce) -1-3-4-7-8-9-11-12-

### **L'Agneau Français**

*en deux Cuissons, l'Épaule Confite et sa Cote Grillée, Jus aux Épices Douces et ses Garnitures*

(the french lamb in two 'cookings, the shoulder confit and its cote grilled, juice with sweet spices and its trimmings) -1-5-7-9-10-12

\*\*\*\*\* Fromage et Dessert dans le menu Supplément de 5,50 €

### **l'Ardoise de Fromages du Dunois**

*Fromages de Vache de chez Monsieur Moulin, Fromages de Chèvre de chez Madame Pousse*

(plate of cheese of mr moulin and mrs pousse) 1-7-8-9-

### **Ananas Rôti et son Sabayon aux Saveurs de Pain d'Épices**

(pineapple roasted on zabaglione flavoured with gingerbread spices) 1-3-7-8-

### **La Pomme en Coque de Meringue, Glace Miel et Émulsion à l'Antésite sur Gelée de Pomme Granny**

(apple meringue ice cream honey and antesite emulsion on apple granny jelly) -3-7-

### **l'Assortiment de Sorbets du Moment Fait Maison**

(home made sorbet assortment) 1-7

### **La Dacquoise au Chocolat Giandujà, Crème Glacée à la Vanille Bourbon et Tuile Cristaline Café**

(almond and hazelnuts biscuit with chocolate cream and vanilla ice cream) 1-3-7-8

### **Le Soufflé Glacé au Grand Marnier Cordon Rouge**

(grand marnier chilled soufflé) 3-7

*Tous nos plats sont « fait maison » ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

**L'Apicius**

**54,00 €**

Menu à 54,00 euros, mise en bouche, entrée, poisson, viande, fromage et dessert.

**Apicius, Cuisinier Officiel de L'empereur Tibère,  
il a professé l'art de la bonne chère.**

\*\*\*\*\*

*Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de votre table*

\*\*\*\*\*

*Nous avons concocté pour vous ce menu dégustation  
servi en cinq services*

*Composé de nos meilleures spécialités du moment,  
pour vous en faire voire de toutes les saveurs.*

\*\*\*\*\*

*Ce menu dégustation peut contenir les allergènes cités dans la carte,  
Merci de nous prévenir de vos allergies.*

# Le Petit Gastronomes 13,50 €

(ce menu est servi aux enfants de moins de 12 ans )

Pour que tu puisses toi aussi participer à la fête ! à toi de choisir

\*\*\*\*\*

## Les Asperges

*à la Vinaigrette d'Orange*

(Asparagus with oranges french dressing) 1 -7-

## Pâte du Chef

*Le Pâté Jaune selon Rodolphe et ses Toasts*

(fois gras pate and toast) 1-

\*\*\*\*\*

## Le Petit Filet de Poisson

*Sauce du Chef Garniture du Moment*

(filet fish chef sauce ) 1-2-4-7-

## La Petite Pièce du Boucher

*Cuite à la Plancha et la Sauce du Chef*

(piece of butcher plancha cook with chef sauce) -5-7-9-

\*\*\*\*\*

## Le Dessert Glacé

*Glace Vanille ou Sorbet et ses Meringues*

(vanilla ice cream or sorbet) 1-3-7-

## L'Assiette de Gourmandises

*Trois mini Desserts pour les plus Gourmands*

(assorted of little desert) 1-3-7-8-

\*\*\*\*\*

*Si tu manges bien une surprise t'attend à la fin du repas.*

*Bon appétit...*

*Chers Clients, nous avons à cœur de vous faire partager notre cuisine, si toutefois vous aviez quelques restrictions dans votre alimentation, nous vous serions reconnaissants de nous en faire part au début de votre repas voire mieux, à votre réservation, afin d'adapter notre cuisine.*

### Liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire

pouvant se trouver dans les plats qui vous sont proposés,  
vous retrouverez le ou les numéros correspondants  
à chaque allergène précisé par plat.

- 1- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre...),
- 2- Crustacés et produits à base de crustacés,
- 3- Œufs et produits à base d'œufs,
- 4- Poissons et produits à base de poissons,
- 5- Arachides et produits à base d'arachides,
- 6- Soja et produits à base de soja,
- 7- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose),
- 8- Fruits à coque, (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches...),
- 9- Céleri et produits à base de céleri,
- 10- Moutarde et produits à base de moutarde,
- 11- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame,
- 12- Anhydride sulfureux et sulfites,
- 13- Lupin et produits à base de lupin.
- 14- Mollusques et produits à base de mollusques.

*L'accueil et la cuisine sont notre métier,  
demandez nous conseil pour profiter pleinement de ce moment.*