

# JUIN 2024

*Les courtes nuits font places aux jours les plus longs de l'année. Profitons-en pour partager un repas convivial et gourmand.*

## MENU

*Menu proposé du Jeudi 30 Mai au Samedi 6 Juillet inclus.*

### *Mise-en-bouche du mois.*

*Nous vous proposons le pain d'Apolline Herman (farine BIO et levain naturel), accompagné d'un beurre retravaillé par le chef...*



*Ravioles de porc saumuré, cuites à la vapeur. Bouillon de queue-de-boeuf Oxtail, aux épices Thai.*

*Condiment oignons grillés & cacahuètes.*

*OU*

*Terrine de foie gras de canard au rhum brun. Insert au spéculoos.*

*Gelée de fruits de la passion. Brioche "comme un pain perdu".*

*OU*

*Saumon confit aux betteraves rouges. Mayonnaise au Wasabi.*

*Marbré de poireaux en vinaigrette. Salade d'herbes folles.*



*Magret de canard grillé. Jus de viandes aux cerises.*

*Fricassée de légumes verts du moment. Grenailles aux épices Cajun.*

*OU*

*Quenelles de brochets à la sauce Nantua. (Petits légumes, tomates & écrevisses)*

*Purée au bon beurre 1/2 sel de Normandie.*



*Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar, servie dans les ramequins de Bonne-Maman.*

*OU*

*"Red Velvet" (Coup de coeur du chef)*

*Brownie chocolat noir et noix de Pécan. Fruits rouges en texture crémeuse. Neige de framboises.*

*OU*

*Assortiment de fromages sélectionnés par Freddy (Crèmerie St Siméon). Sirop, raisins et fruits secs.*

**Menu en 4 services (2 entrées) : 55€ OU Formule Carpe diem (4 services + vins & café) : 80€**

*Ici, on ne sert que des bonnes choses: Les céréales contenant du gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, oeufs, moutarde, poisson, soja, lait et lactose, graines de sésame, arachides et mollusques... en font partie.*

*Merci de nous communiquer à l'avance vos intolérances et allergies afin que nous puissions nous organiser en cuisine.*

*Nous ne proposons pas de version 100% VEGETARIENNE OU VEGAN de notre menu...*