

# Menu d'Été

## Mises en Bouche



*Terrine de Canard au Foie Gras Maison*  
*Parfumée au Poivre de Sichuan*  
*Accompagnée de son Mesclun*

*Ou*

*Dentelles de Melon*  
*Sorbet Melon sur une Gelée au Basilic*



*Émincée de Magret de canard (Origine France)*  
*Sauce au Miel Parfumée à la Lavande*

*Ou*

*Poisson du Moment (loup ou Daurade Royale selon arrivage)*  
*Risotto au Riz 3 Couleurs*



*Ardoise de Fromages*

*Ou*

*Croustillant de Mousse au Chocolat*  
*Coulis de Fruits rouges*

*Ou*

*Tarte Fine aux Pommes à l'Huile d'Olive*  
*Caramel au thym*

\* [Registre des allergènes contenus dans nos plats disponible à la réception du restaurant](#) – Déclaration obligatoire

Prix **39.50€**

En Euro (€) TVA et Service inclus  
Nos viandes sont garanties d'origine France