

## Menu Découverte 39 €

---

**Menu Entrée/Plat ou Plat/Dessert à 32 €** (*Uniquement le midi en semaine*)

**Le Tourteau de la Maison "Kaviari"** (sup.3 €)

En Emietté, Fraîcheur de Mangue, Avocat, Lait de Coco

*Ou*

**L'Œuf de Poule "Bio"**

Cuisson Basse Température, Fricassée de Girolles, Croustillant de Guanciale

*Ou*

**La Mozzarella Di Bufala et Lomo Ibérique**

Tomates de Meuse, Gaspacho, Chiffonnade de Lomo Ibérique

*Ou*

**La Terrine de Foie Gras du Sud Ouest** (sup. 5 €)

En Lingot, Fine Gelée de Cerise Noire, Chutney Griotte, Brioche Maison

---

**Le Cabillaud de Ligne**

Le Dos Rôti, Poêlée de Légumes, Girolles et Pommes de Terre Grenailles, Sauce à l'Oseille

*Ou*

**Le Poulpe** (sup 3 €)

Grillé, Ecrasé de Pomme de Terre au Piment Doux, Légumes Glacés,

Sauce à l'Aigre Doux

*Ou*

**Le Canard de la Maison Barthouil**

Le Magret Laqué au Cassis, Polenta Crémeuse, Légumes Confits

*Ou*

**L'Epaule d'Agneau de l'Aveyron** (sup. 3 €)

Confite aux Fruits Secs, Accras de Légumes, Condiment Harissa, Sauce au Miel

---

**Dessert au Choix**

## Menu Dégustation 58 €

---

**Servi pour l'ensemble de la table, Commande jusqu'à 13h et 21h**

**Amuse-Bouche du Chef**

---

**La Crevette Sauvage**

En Carpaccio aux Agrumes, Avocat et Gel Poivre de Timut

---

**Le Turbot du Port de Brest**

Rôti au Beurre Mousseux, Artichaut Poivrade, Sauce au Citron Confit

---

**Le Mignon de Veau**

En Médaillon Cuit sous une Croûte de Basilic, Purée Languedocienne,

Jus de Veau aux Aromates

---

**La Pêche Blanche**

En Soupe Rafraîchissante Parfumée à la Lavande, Sorbet Champagne