

## Menu Découverte 39 € (midi et soir)

---

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

### L'Œuf "Bio" aux Cèpes de Meuse

Mollet et Frit, Poêlée de Cèpes, Crème de Cèpes

*Ou*

### Le Paleron de Bœuf

En Samoussas, Comptée de Légumes, Sauce Piquillos

*Ou*

### Le Saumon "Bomlö"

Façon Gravlax, Crème Légère Citronnée et Carmine à l'Aigre Doux

*Ou*

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

En Lingot, Fine Gelée de Cidre, Chutney de Pomme Caramélisée, Brioche Maison

---

### Le Sandre (sup. 3 €)

Le Filet Rôti, Risotto de Céleri aux Ecrevisses, Bisque

*Ou*

### Le Calamar

Grillé à la Plancha, Écrasé de Pomme de Terre, Sauce à l'Ail Doux

*Ou*

### Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

Rôti, Pressé de Pomme de Terre façon Sarladaise, Légumes Confits, Jus de Canard

*Ou*

### L'Entrecôte de Veau Française (sup. 3 €)

Rôtie, Pommes Dauphines, Légumes Glacés, Sauce au Poivre Vert

---

### Dessert au Choix

---

## Menu Dégustation 58 €

---

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

### Amuse-Bouche du Chef

---

### Le Foie Gras du Sud-Ouest

En Escalope Pochée dans un Bouillon de Pot au Feu Infusé à la Livèche

---

### Le Homard

En Fines Ravioles, Bisque de Homard

---

### La Canette Jaune de Vendée

Rôtie au Sautoir, Pomme de Terre Croustillante aux Cèpes, Artichaut, Jus de Canette

---

### L'Ananas-Coco

Tartare d'Ananas Frais, Sphère Glacée à la Noix de Coco, Gel et Chips d'Ananas