

# Menu du Moment

**33.00€**

Mousse de crevettes et tourteaux,  
cappuccino de lentilles vertes du Puy au fumet de crustacés

**OU**

Salade de sanguins confits aux aromates, roulés d'aubergines grillées,  
crème de pignons de pins torréfiés, jambon Serrano

**OU**

Cylindre de cœur de saumon cuit au sel, mariné au citron vert,  
aneth et graines de pavots, compression de saumon fumé  
et courgettes grillées, déclinaison de choux fleurs couleurs

\*\*\*\*\*

Dos de loup meunière, poêlée de blettes, crosnes et salsifis aux  
condiments, jus émulsionné au thym et poudre d'olives noires

**OU**

T Bône de veau grillé, pommes de terre fondantes à la sauge, oignons  
grelots et champignons bruns de Paris, jus tranché au coulis d'échalotes

**OU**

Plat du marché

\*\*\*\*\*

Dôme réglisse, insert de marmelade de clémentines,  
sablé breton à l'orange, segments et sorbet pamplemousse

**OU**

Sablé au noix, pommes caramélisées et flambées au Calvados,  
sorbet pomme verte

**OU**

Dessert du jour