

## *Menu Dégustation 70 € par personne*

*Avec un supplément de 15 € pour un accord mets/vins (3 Verres de Vins)  
(à partir de 2 convives minimum)*

*Dégustation de 2 entrées, 2 plats et 2 desserts à choisir dans notre carte,*

*.Toute modification entrainera une facturation à la carte*

## *Menu Affaire 29 €*

*A choisir dans notre Menu Skottowe  
(Entrée et Plat ou Plat et Dessert, avec une Boisson et un Café)*

*Toute modification entrainera une facturation à la carte*

## *Menu Skottowe 37 €*

*Entrée, Plat, Dessert, 1 Verre de Vin et Café*

*Œuf Cocotte Fermier 13 €*

*ou*

*Polenta Croustillante à la Pâte à Choux, Haddock Fumé 11 €*

*\*\*\**

*Pot au Feu, 18 €*

*ou*

*Poisson selon arrivage, Mousseline de Patate Douces, 21 €*

*\*\*\**

*Pomme au Four 10 €*

*ou*

*Brioche Perdue 11 €*

*Toute modification entrainera une facturation à la carte*

## La Carte

### **Première Assiette,**

<i>Saumon Fumé, Crème Citronnée et Raifort</i>	20 €
<i>Foie Gras Truffé,</i>	22 €
<i>Saint-Jacques, Marrons Pommade de Choux Fleur et Beurre de Noisette</i>	21 €
<i>Velouté de Topinambour et Panais, Parmesan</i>	12 €

### **Deuxième Assiette,**

<i>Pavé de Bœuf Français Mousseline de Rutabaga aux Epices Douces, Jus de Bœuf au Whisky</i>	28 €
<i>Filet Mignon de veau, Purée d'Artichaut, Crème de Chorizo, Jus de Veau au Piment de Jamaïque</i>	23 €
<i>Souris d'Agneau, Confite à la Betterave, Dattes, Poireaux à l'Aigre Doux</i>	25 €
<i>Médailon de Homard, Légumes Fondants, Emulsion de Bisque de Homard</i>	32 €
<i>Plateau de Fromages Affinés</i>	12 €
<i>Assiette de 2 Fromages Affinés</i>	6 €

### **Dernière Assiette,**

<i>Fondant au Chocolat Noir Max Vauché, Cœur Passion</i>	12 €
<i>Ananas Victoria Sabayon au Champagne</i>	11 €
<i>Citron Yusu Chocolat Blanc</i>	11 €
<i>Ile Flottante aux Eclats de Prasline Mazet,</i>	10 €

## *Menu Végétarien 29 €*

*Entrée, Plat, Dessert,*

*Velouté de Panais et Topinambour 12 €*

*\*\*\**

*Œuf Cocotte Fermier 13 €*

*\*\*\**

*Pomme au Four 9 €*

*Toute modification entrainera une facturation à la carte*

## *Menu Petit Gourmet 18 €*

*(Jusqu'à 11 ans, une boisson incluse)*

*Croustillant de Chèvre Chaud*

*ou*

*Salade de Saumon Fumé Maison*

*\*\*\**

*Emincé de Volaille, Sauce, Galette de Pommes de Terre*

*ou*

*Filet de Poisson selon arrivage, Poêlée de Petits Légumes*

*\*\*\**

*Dessert du Jour*

*Toute modification entrainera une facturation à la carte*

# *Le “M” 27 €*

*Assortiment de chaud, froid, salé et sucré au choix des Chefs*

*Uniquement le dimanche midi sur réservation*