

## MENU

Lundi au Vendredi  
12h00 à 13h30  
19h00 à 21h30  
WIFI : AIRFIELD : airfield

### LES ENTREES

<b>CROQUETTE DE CREVETTES GRISSES MAISON</b> <i>Déclinaison autour du Céleri, Condiment Pomme Granny Smith</i>	21,50 € 33,50 € en plat
<b>OEUF A 63° BIO</b> <i>Purée d'Epeautre, Salsifis rôtis , Condiment Mangue, Lard des Monts</i>	19,50 € 25,50 € en plat
<b>VELOUTE DE TOPINAMBOUR &amp; POIRE</b> <i>Emulsion de Champignons, Rappé de Canard fumé</i>	18,50 € 24,50 € en plat
<b>SAUMON LABEL ROUGE FUME MAISON</b> <i>Ricotta au Raifort, Guacamole au Wasabi, Dashi au Vinaigre maison</i>	26,00 € 34,00 € en plat
<b>ST-JACQUES DE DIEPPE RÔTIES</b> <i>Purée de Potimarron, Condiment aux Airelles Marron, Emulsion Bisque &amp; Citronnelle</i>	28,50 € 39,50 € en plat

### LES PLATS

<b>PLAT VEGETAL DU CHEF</b> <i>Déclinaison autour des Légumes du Moment Selon l'Inspiration du Chef</i>	26,50 € 20,50 € en entrée
<b>TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU</b> <i>Pommes de Terre Grenaille, Salade &amp; Ketchup du Moment</i>	31,50 € 23,50 € en entrée
<b>CARRE DE VEAU</b> <i>Chou-Fleur rôti, Sarrasin torréfié Condiment de Noix verte et Jus truffé</i>	36,00 €
<b>MAGRET DE CANARD « QUERCY »</b> <i>Purée &amp; Rôti de Panais, Pomelos Ketchup à la Betterave et Gnocchi du Moment</i>	32,50 €
<b>PÊCHE DU MOMENT</b> <i>Poireau, Oignon, Condiment Ponzu Emulsion Jus de Moules</i>	39,50 €
<b>NOISETTE DE BICHE</b> <i>Choux Rouge Confit, Spaetzle maison, Condiment Airelles, Huile de Sapin et Jus brun</i>	38,50 €
<b>STEAK DE THON SNAKE</b> <i>Ecrasé de Pommes de Terre aux Herbes , Condiment aux Champignons, Ail noir, Huile vierge de Mogette de Vendée</i>	34,50 €

### LE GRILL AU CHOIX

<b>VIANDES</b> <i>Paleron de Bœuf Black Angus</i>	29,50 €
<i>Filet de Bœuf Irish Prime</i>	39,50 €
<i>Côte de Bœuf pour 2 personnes</i>	88,00 €
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b> (1 choix inclus) <i>Purée de Pommes de Terre</i>	5,00 €
<i>Pont-Neuf (Grosses Frites)</i>	en suppl.
<i>Légumes de Saison</i>	
<b>SAUCES</b> (1 choix inclus) <i>Jus de Bœuf / Sauce Béarnaise / Sauce Poivre</i>	3,00 €
	en suppl.

### LES DESSERTS

<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> <i>Déclinaison autour de la Poire</i>	14,00 €
<b>CREME BRULEE A LA VANILLE DE MADAGASCAR</b> <i>Chutney de Mangue, Ananas, Emulsion Coco</i>	12,50 €
<b>CAFE GOURMAND</b> (Boisson chaude sans Alcool au choix) <i>Quelques Préparations autour de la Gourmandise</i>	14,50 €
<b>DAME BLANCHE A « MA MANIÈRE »</b> <i>Ganache montée aux Amandes, Crumble au Chocolat, Glace Vanille et Sauce Chocolat</i>	13,50 €
<b>ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES „MONS“ &amp; CONDIMENTS</b>	16,50 €