

## LE JARDIN DES REMPARTS

**Foie gras de canard traditionnel et son chutney de saison**  
**23.00€**

**Thon rouge mi-cuit sur un lit de tomates**  
Crumble de parmesan  
**26.00€**

**Filet de rouget rôti, compotée de rhubarbe, pickles de chou-fleur**  
**18.00€**

**Escalope de foie de canard poêlée aux fruits de saison**  
**30.00€**

### Mers & Rivières

**Filet de barbue rôti sur sa peau**  
Quinoa estival, sauce crème à l'ail des ours  
**32.00€**

**Joues de lotte saisies**  
Risotto safrané, sauce aux fines herbes et au yuzu  
**36.00€**

### Viandes

**Filet d'agneau poêlé**  
Galette de maïs, jus au miel & gingembre  
**29.00€**

**Poire de bœuf (300 gr)**  
Pomme de terre Suédoise et sa réduction au Porto  
**24.00€**

**Ris de veau aux morilles, mousseline d'avocat**  
**32.00€**

**Toutes nos Viandes sont d'origine U.E.**

**Plateau de fromages frais affinés par Maître Tourrette**  
**16.00€**

**Délices & Gourmandises**  
**15.00€**

**Déclinaison tout chocolat**

Chocolat au riz soufflé, crémeux chocolat noir bitter, crémeux chocolat au lait, glace chocolat blanc  
\*\*\*\*

**Biscuit et chantilly pistache, fruits rouges**  
\*\*\*\*

**Tiramisu du potager**

Tomates confites, mousse mascarpone, crumble et sorbet basilic  
\*\*\*\*

**Dessert autour de la cerise**

Blanc manger à la cerise sur un biscuit joconde, guimauve cerise et son sorbet

**Composez votre menu selon nos mets à la carte :**

- **Menu 3 plats** **55€**  
Une entrée, une viande ou un poisson, fromage ou dessert
  
- **Menu 4 plats** **74€**  
Une entrée, un poisson, une viande, un dessert
  
- **Supplément fromage** **11€**  
Une assiette de fromage dans un menu  
Compte 3 portions

**Laissez-vous tenter par notre menu Dégustation**  
**82€**

**Un menu surprise en cinq services que notre Chef vous  
concoctera selon ses envies du moment pour faire vibrer vos  
papilles**

**Servi par table entière uniquement**

Notre Equipe est à votre disposition  
Pour vous conseiller des vins en harmonie avec votre repas