

MENU GOURMET

- 39,00 -

LES ENTRÉES

Œuf parfait, petits pois, fèves, siphon & poudre de lard
Perfectly cooked egg, peas, broad beans, espuma & bacon powder

Pâté en croûte de volaille & porc, rémoulade de céleri
Poultry & pork Pâté en Croûte, celery remoulade

Carpaccio de daurade sébaste, salsa passion basilic
Redfish carpaccio, passion fruit & basil salsa

*Foie Gras de canard IGP du Sud-Ouest,
chutney de fruit de saison & brioche toastée*
Duck foie gras, seasonal fruit chutney & toasted brioche

LES PLATS

Pavé de lieu jaune, lentilles façon petit salé & siphon lard
Pollock fillet, "petit salé"-style lentils & bacon espuma

*Suprême de volaille, légumes du moment, sauce thym citron
& olives Kalamata*
Poultry supreme, seasonal vegetables, lemon thyme sauce & Kalamata olives

*Chou-fleur rôti, mousseline de chou-fleur coco, - végété
crème de sésame noir*
Roasted cauliflower, coconut cauliflower mousseline & black sesame cream

Tartare de bœuf la Hache
"La Hache" signature beef tartar

LES DESSERTS

Cookie façon pecan pie & glace vanille
Pecan pie-style cookie & vanilla ice cream

Sablé breton, compotée de rhubarbe, siphon yaourt & sorbet fraise
Shortbread, rhubarb compote, yogurt espuma & strawberry sorbet

Entremets tout chocolat, biscuit brownie, mousse chocolat & glaçage rocher
All-chocolate entremets, brownie biscuit, chocolate mousse & rocher glaze

Pastilla pomme, poire, raisin, caramel beurre salé & crème épaisse
Apple, pear & raisin pastilla, salted caramel & thick cream

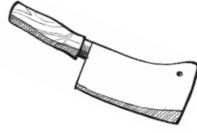
Nous acceptons les modes de règlement suivants :

espèces sauf billets de 500€, cartes bancaires, tickets restaurant, chèques restaurant, chèques déjeuner, chèques de table & chèques vacances. Nous n'acceptons pas les chèques bancaires.

Liste des allergènes disponible sur simple demande - Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition. Nos propositions s'entendent boisson non comprise, sauf mention particulière.

Prix service compris - Reçu de CB sur simple demande.

NOS FORMULES BOISSONS



Eaux plate et gazeuse à discrétion & 1 boisson chaude

- 5,00 € / personne -

Le verre de bienvenu

- 5,00 € / personne -

· au choix ·

Vin blanc : Rhône · IGP Ardèche · Cuvée Promenade
· Domaine Les Amoureuses ·

Vin rouge : Gard · VDF (syrah/mourvèdre) · Intuition
· Domaine Un coin sur terre ·

Bière : H by Perle · 5,0° · 25 cl

Crémant d'Alsace : Domaine Gérard Metz

Jus & sodas : Orange, Pomme, Abricot & Tomate
Pepsi, Pepsi Max, Orangina, Ice Tea ou Thé glacé maison

Limonade maison du moment

Forfait vin

- 15,00 € / 1 bouteille pour 3 -

· au choix ·

Blanc

Rhône · AOP Costières de Nîmes · La bergerie
· Domaine Clos des Centenaires ·

Alsace · AOP Sylvaner · Domaine Charles Frey

Rouge

Bordeaux · AOC Bordeaux · Beau rivage
· Maison Borie-Manoux ·

Alsace · AOC Rouge d'Ottrott · Domaine Vonville

La coupe de champagne

R de Ruinart

- 16,00 € / personne -