**Semaine du 4 au 8 septembre :**

**L’amuse-Bouche de la semaine**

-Crème et salade de moule bouchot au curry.

**Le menu du déjeuner à 39 €**

-Poivron rouge grillé & haché de tomate à cru, huile de coriandre,

Ventrèche de bonite à l’huile.

-Filet de volaille jaune des landes farcie, abricot confit,

Fusilletti dans un beurre de tomate au basilic.

-Brioche Perdue Glace Caramel

**Menu Dégustation**

85,00 €

L’amuse-bouche du moment

**Tarte fine à l’oignon**

Oignon caramélisé , anchois fumé d’Espagne,

Câpres, olives confites

**Gnocchis au beurre de pestos**

Amandes torréfier, parme artisanale d’exception

**Médaillon de lotte à la milanaise**

Fusilletti lier d’un caramel de tomate et

Oreillons d’abricot grillés

**Mignonette de filet de chevreuil**

Sauce bigarade, mousseline fine de butternut aux truffes

Pré-dessert

**Pèche tagete-basilic**

**Menu en Quatre Temps**

65,00 €

(Au Choix entre Plat de Poisson ou Plat de Viande)

Le même menu s'applique à l’ensemble des convives de la table.