

## MENUS Servis Midi et Soir (avant 13h30 et 21h00)

### **MENU DE LA DIGUE DU... 30€**

Salade périgourdine  
(Foie gras, gésiers confits, jambon sec)  
Ou  
Carpaccio de saumon mariné et une gelée  
d'Espelette  
Ou  
Velouté de potimarron et châtaignes

\*\*\*\*\*

Filet de merlu au beurre blanc  
Ou  
Onglet de bœuf, échalotes confites maison  
Ou  
Epaule de porcelet au miel

#### **\*\*\*\*Desserts fait maison\*\*\*\***

Tiramisu  
Panna cotta  
Salade de fruits frais  
Mousse Chocolat

**Vins non compris**

### **MENU EN REVENANT DE NANTES... 33€**

Dégustation de foie gras maison  
Ou  
Gravlax de saumon fumé  
Ou  
Crêpine de pied de cochon sauce marchand de  
vin

\*\*\*\*\*

Entrecôte sauce bleu  
Ou  
Darne de saumon poêlée  
Ou  
Foie de veau échalotes confites maison  
Ou  
Colombo de veau

#### **\*\*\*\*Desserts fait maison\*\*\*\***

Cheesecake rose, litchi et fraise  
Carpaccio d'ananas frais  
Fondant au chocolat  
Nougat glacé

**Vins non compris**

### **Formule plat Dessert... 26€**

« Je rencontre une Belle »

Filet de merlu au beurre blanc  
Ou  
Onglet de Bœuf et échalotes confites maison  
Ou  
Colombo de veau  
Ou  
Salade XXL autour du saumon  
Ou  
Epaule de porcelet au miel  
Ou  
Foie de veau

#### **\*\*\*Desserts fait maison\*\*\***

Tiramisu  
Fondant au chocolat  
Salade de fruits frais  
Nougat Glacé  
Panna cotta

**Vins non compris**

*Nos plats sont accompagnés de  
différentes garnitures de légumes  
frais et de frites maison.*

### **MENU ENFANT 10€**

Poisson beurre blanc, frites maison  
Ou  
Steack haché frites Maison  
Ou  
Pizza bambino  
\*\*\*\*\*  
Fondant au chocolat noir  
Salade de fruits frais  
Glacé (2 boules)

**Boissons non comprises**