



### Adulte

#### LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Ceuf mollet pané, bisque de crustacés; Boudin blanc maison au foie gras, châtaignes et chips d'échalotes; Nougat glacé aux fruits exotiques

☉ LU 2 OCT 14H-16H | ME 18 OCT 19H-21H | SA 28 OCT 14H-16H

#### SAVEURS

Bouillon de canard épicé, raviolis de canard au gingembre; Parmentier de poisson au potiron, chapelure romarin et noisettes; Pommes rôties, chantilly aux marrons

☉ LU 2 OCT 19H-21H | VE 6 OCT 14H-16H | JE 12 OCT 9H30-11H30 | SA 21 OCT 16:30 À 18:30 | LU 30 OCT 19H-21H

#### COULEURS

Mousseline de crevettes, coulis Cointreau; Canard aux pêches, purée rose et légumes oubliés; Cake au citron, coeur de pavot

☉ MA 3 OCT 14H-16H | SA 7 OCT 9H30-11H30 | ME 11 OCT 19H-21H | VE 27 OCT 9H30-11H30

#### LE POISSON : FISH-TREMENT BON !

Paupiette de saumon fumé à la crème d'avocat; Papillote de poisson à la julienne de légumes et estragon; Mousseline de poisson, émulsion orange-soja

☉ MA 3 OCT 19H-21H | JE 12 OCT 14H-16H | JE 19 OCT 9H30-11H30 | SA 21 OCT 14H-16H | VE 27 OCT 19H-21H

#### AU COIN DU FEU

Terrine de canard aux noisettes et pistaches; Émincé de volaille au gingembre, champignons dorés, crème d'oignon; Poires pochées et muffins au chocolat

☉ ME 4 OCT 19H-21H | SA 14 OCT 17H-19H | MA 17 OCT 9H30-11H30 | JE 2 NOV 14H-16H | VE 3 NOV 19H-21H

#### LE PARIS-BREST

☉ JE 5 OCT 9H30-11H30 | MA 17 OCT 19H-21H | JE 19 OCT 14H-16H

#### PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Tatin bretonne à l'ananas rôti, coulis caramel et Cointreau

☉ JE 5 OCT 14H-16H | LU 23 OCT 19H-21H | SA 4 NOV 17H-19H

#### MENU D'OCTOBRE

Pastilla de poires, bleu et éclats de noix; Faux œuf coque, champignons et topinambours; Irish coffee, version dessert

☉ SA 7 OCT 17H-19H | MA 10 OCT 19H-21H | VE 13 OCT 15H-17H | JE 26 OCT 19H-21H | JE 02 NOV 9H30-11H30

#### LA ROUTE DES EPICES

Gambas flambées, crème gingembre paprika; Veau au safran, coings confits et noix caramélisées; Verrine biscuit aux épices, choco crémeux et poires

☉ LU 9 OCT 14H-16H | MA 24 OCT 19H-21H | SA 28 OCT 17H-19H

#### LES BRIOCHES

Les brioches façonnées : tresse, pain au lait...; Rose briochée garnie aux champignons et herbes

☉ LU 09 OCT 19H-21H | ME 18 OCT 9H30-11H30 | MA 24 OCT 14H-16H

#### L'AUTOMNE

Moules gratinées au curry; Pintade fondante à l'orange, potimarron à la noisette, fleurs de carottes; Tartelette caramel et crème brûlée

☉ MA 10 OCT 9H30-11H30 | JE 19 OCT 19H-21H | SA 21 OCT 9H30-11H30 | MA 31 OCT 14H-16H

#### RÉGAL VÉGÉTARIEN

Tarte noisette et parmesan aux shiitakés; Parmentier d'automne, crumble et sauce au pain d'épices; Noix de coco trompe l'oeil

☉ JE 12 OCT 19H-21H | MA 31 OCT 9H30-11H30

#### DECOUVERTES

Velouté de champignons, « bonbons »; aux légumes snackés; Tataki de thon, chantilly wasabi; Tarte au café meringuée

☉ SA 14 OCT 9H30-11H30 | LU 16 OCT 14H-16H | MA 24 OCT 9H30-11H30 | ME 1 NOV 19H-21H

#### LES MACARONS D'AUTOMNE

Les macarons à la pomme; Les macarons à la noisette

☉ LU 16 OCT 19H-21H | JE 26 OCT 09:30-13H | SA 4 NOV 9H30-11H30

#### LES TERRINES

Mousse de foies de volaille aux épices; Marquise au chocolat; Pain de poisson aux crevettes

☉ VE 20 OCT 14H-16H | ME 25 OCT 19H-21H | SA 4 NOV 14H-16H

#### LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Yakitoris de poulet

☉ SA 28 OCT 9H30-11H30 | JE 2 NOV 19H-21H | VE 3 NOV 9H30-11H30

### Parent/Enfant

#### PARENT-ENFANT : MENU D'AUTOMNE

Galipettes; Boulette de purée de potiron, coeur coulant de fromage; Tarte pommes et florentins

☉ VE 20 OCT 19H-21H | ME 25 OCT 14H-16H

#### PARENT-ENFANT : HALLOWEEN

Bouche de monstre aux pommes, caramel et guimauve; Sablés araignées; Gâteau au chocolat en « citrouille »

☉ LU 30 OCT 14H-16H | MA 31 OCT 19H-21H

### Enfant (6-12ans)

#### ENFANTS (6-12ans) : LES ANIMAUX

Tartine coccinelle; Curry de poulet et pilaf ourson; Crème choco-poivre souris

☉ LU 23 OCT 14H-16H | VE 03 NOV 14H-16H

#### ENFANTS (6-12ans) : TERRIFIANT GOÛTER

Yeux liches; Panna cotta œil; Doigt de la sorcière

☉ JE 26 OCT 14H-16H | ME 01 NOV 14H-16H

### Ados (13-17ans)

#### ADOS : MENU DES VACANCES

Accras de thon; Émincé de porc à la moutarde à l'ancienne, mousseline et allumettes; Danette maison, croquant praliné

☉ VE 27 OCT 14H-16H

