

## Les Entrées

<i>Potage du jour</i>	12€
<i>L'ardoise de Jambon Pata Négra, toasts grillés (16lé)</i>	26€
<i>Salade César à la sucrine (16lé/3/7/9)</i>	19,50€
<i>Ceviche de Saumon à la fraise (5)</i>	23.50€
<i>Foie gras de Canard mi-cuit (16lé)</i>	26€

## Nos Suggestions

<i>Bouchée à la Reine (1/3/7/9)</i>	27€
<i>Filet de Bœuf Tartare (3/9)</i>	34€
<i>Suggestion végétarienne</i>	25€
<i>Château Brian en 2 services (min .2 pers.) (7/9)</i>	79€

## Les Poissons

<i>Médailon de lotte enlardée rôti, sauce homardine (16lé/3/5/7/9)</i>	<b>34€</b>
<i>Filets de Dorade Royale snackés au pesto de Basilic (3/5/7/9)</i>	<b>28€</b>
<i>Saumon rôti, sauce mousseline aux herbes fines, Asperges, risotto noir et seiches (16lé/3/7)</i>	<b>31,50€</b>

## Les Viandes

<i>Filet de Bœuf grillé, sauce au choix (16lé/7/9)</i>	<b>38€</b>
<i>Mignon de Veau rôti sauce morilles (16lé/9)</i>	<b>35€</b>
<i>Côtes d'agneau grillées au Thym et ail (16lé/9)</i>	<b>26,50€</b>

- Sauce : Poivre vert, Béarnaise, Beurre maître hôtel.

## *Les Desserts*

*Café glacé (3/7/8)* **10€**

*Dame blanche (3/7/8)* **10€**

*Crème brûlée au poivre de Timut (3/7)* **8.50€**

*Tartelette fraise & Pistache, glace fraise (16lé/3/7)* **10,50€**

*Entremet au chocolat et baies de Goji (16lé/3/7/8)* **12€**