



Le Presbytère

Dominique et Yannick vous souhaitent la bienvenue

Menu à 39 euros

Les Entrées au choix

*Poulpe fondant Crèmeux patate douce à l'Huile fumée
Carpaccio de Maigre émulsion citron vert Bataille de fleurs
Crèmeux de Poivrons grillés Chips de Serrano Mogettes confites*

Les Plats au choix

*Maigre de l'Estuaire en Papillote Vierge citron confit et graines
Esturgeon de l'Estuaire, Hypocras médiéval
Paré de Quasi de Veau rôti Crèmeux d'Artichaut et Noisettes
Duc d'Agneau confit et grillé Jus à l'ail noir
« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »*

Les Desserts au choix

*Le Soufflé Glacé au Grand Marnier
Le Palmite aux Fraises Coulis fruits rouges
L'Eclat tout Chocolat*

À la carte...

Les Entrées

<i>Les Couteaux farcis « Maison » (12 pièces)</i>	<i>20</i>
<i>La Salade Fraicheur les Nuggets au Corn Flakes Bio</i>	<i>18</i>
<i>Le Poulpe fondant crémeux de patate douce à l'huile fumée</i>	<i>23</i>
<i>Le Carpaccio de Maigre émulsion citron. Bataille de fleurs</i>	<i>18</i>
<i>Le Crémeux de Poivrons grillés Chips de Serrano et Mogettes</i>	<i>18</i>

Les Plats

<i>La Seiche de pays poêlée persillade minute</i>	<i>29</i>
---	-----------

<i>Le Pavé d'Esturgeon grillé jus à l'Hypocras médiéval</i>	<i>29</i>
<i>La Maigre de l'Estuaire en Papillote Vierge de citron confit</i>	<i>29</i>
<i>Le « Faux filet sur Os » grillé de 500 gr Jus aux échalotes</i>	<i>38</i>
<i>Le Pavé de Quasi de veau Crémieux d'artichaut et Noisette</i>	<i>31</i>
<i>Le Duo d'agneau Confit et grillé jus à l'ail noir</i>	<i>31</i>
<i>La Marmite végétarienne (curry de légumes féculents, graines)</i>	<i>29</i>

« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »

Les Desserts

<i>Le Soufflé Glacé au « Grand Marnier »</i>	<i>9</i>
<i>La Pavlova aux fruits rouges</i>	<i>9</i>

<i>L'éclat tout chocolat</i>	<i>9</i>
<i>Le Nougat glacé aux Cranberries</i>	<i>9</i>
<i>Le Palmito aux fraises Coulis aux fruits rouges</i>	<i>9</i>

Savourez l'instant présent pour découvrir ou déguster

Le Caviar « Sturion » classic

Blinis « maison »

Dégustation la boîte de 15 grs

Une coupe de Champagne 1^{er} Cru Gueusquin

40 euros par pers.

