

# Menu Séduction



## *Merrine de Saumon*

*Aux Epinards, Coulis de Pesto Rouge*

*ou*

*Duo Melon Jambon de Pays*



## *Saumon à l'Unilatéral*

*Sel des Trappeurs*

*ou*

## *Filet de Canard*

*Bigarade de Framboises*



## *Duo de Fromages Affinés*

*ou*

## *Fromage Blanc Faisselle*

*Crème ou Coulis*

*ou*

## *Vacherin Glacé Revisité à notre Façon*

*Sur Coulis de Fruits Rouges*

*ou*

## *Moelleux Chocolat*

*Crème Anglaise*

*Entrée + Plat*

33,00 €

*Plat + Dessert du menu*

33,00 €

*Entrée + Plat + Dessert du menu*

38,00 €



# Menu Plaisir



*Foie Gras des Bruyères, Parfumé au Monbazillac,  
Sel de Guérande et Poivre de Séchouan*

*ou*

*Salade Atlantique*

*Sur un Lit de Salade Mêlée, Noix de Saint Jacques,  
Grosses Crevettes Roses, Saumon Fumé*



*Filet de Dorade à la Plancha*

*Huile de Sésame au Soja*

*ou*

*Filet de Bœuf*

*Sauce Morilles*



*Assiette du Fromager*

*Notre Trilogie de Fromages Affinés*

*ou*

*Tous « Nos Desserts »*

*ou*

*Toutes « Nos Coupes Glacées »*

*Supplément 3,00 €*

*ou*

*Café ou Thé Gourmand*



*52,00 euros*





## En Entrée



<b>Merrine Saumon</b> <i>aux Epinards, Coulis Pesto Rouge</i>	12,00 €
<b>Eventail de Melon et Jambon Cru de Savoie</b>	15,50 €
<b>Petite Planche de Charcuterie</b>	12,00 €
<b>Grande Planche de Charcuterie</b> <i>Notre Sélection de Charcuterie affinée, Finement Tranchée et ses Condiments</i>	22,00 €
<b>Planche Mixte</b> <i>Notre Sélection Charcuterie Fromages</i>	25,00 €
<b>Notre Foie Gras des « Bruyères »</b> <b>Poché Entier au Monbazillac</b> <i>Sel de Guérande, Poivre de Séchouan, Chutney du Chef et Toasts Grillés</i>	25,50 €
<b>Salade Verte</b>	5,00 €

## Nos Salades



	<b>Petite</b>	<b>Grande</b>
<b>Salade Niçoise</b> <i>Sur un Lit de Verdure, Thon, Haricots Verts, Tomates, Artichaut, Œuf Poché et Oignons Rouges</i>	10,00 €	16,00 €
<b>Salade César</b> <i>Sur un Dôme de Verdure, Aiguillettes de Poulet Corn Flakes Ecaillés de Parmesan, Olives Noires, Croutons et Tomates Sauce Caesar</i>	12,50 €	18,50 €
<b>Salade Chèvre Frais</b> <i>Sur un Dôme de Verdure, Billes de Chèvre Frais, Croutons, Pignons de Pin, Tomates Vinaigrette de Framboises au miel</i>	12,50 €	18,50 €
<b>Tomate Mozzarella Bufflonne</b>	13,00 €	19,00 €
<b>Salade Atlantique</b> <i>Sur un Lit de Salade Mêlée, Noix de Saint Jacques, Grosses Crevettes Roses, Saumon Fumé</i>	16,00 €	24,00 €

# Nos Poissons

*Selon Arrivage et Saison*

*Tartare de Saumon (200g)* 25,00 €  
*Citron Jaune de Sicile, Tartare de Tomate et Ciboulette Ciselée*  
*Frites et Salade Verte*

*Pavé de Saumon* 25,00 €  
*Grillé*  
*Sel des Trappeurs*  
*Garniture du Moment*

*Filet de Dorade Royale* 28,00 €  
*Aux Graines de Sésame Torréfiées*  
*Garniture du Moment*

**CUISSES DE GRENOUILLES** 30,00 €  
*En persillade,*  
*Frites et Salade de Saison*



## Pour les Gourmets

### Potence de la Mer

32,00 €

*Brochette de nos Poissons, Saint Jacques et Gambas*  
*Aux Saveurs du Grand Large,*  
*Grillée à la Plancha, Sauce Safran*



# Nos Viandes

Origine France, Allemagne ou Ecosse

**Burger « Angus » façon « Bruyères »** 25,00 €

Simplement Délicieux,  
Pain aux Céréales, Steak Haché de Bœuf Angus,  
Bacon, Raclette, Oignons Crispy,  
Galette de Pomme de Terre,  
Sauce Burger,  
Servi avec Frites et petite Salade de Saison

**Filet de Canard** 25,00 €  
Bigarade Framboise

**Picanha de Veau marinée aux Herbes** 28,00 €  
Cuisson Basse Température  
Et son Jus Corsé



**Potence Bouchère** 30,00 €

Belle Brochette « Mixed Grill » 400g de Viande  
Assortie de Frites sur un Lit de Salade Mêlée  
(Bœuf, Dindon Fumé, Magret, Poitrine Fumée, aux deux Sauces,  
Béarnaise et Poivre)

**Filet de Bœuf Grillé** 35,00 €  
Sauce Morilles ou Béarnaise ou Poivre



**Notre Tartare Gargantua** 27,00 €

Exceptionnel (Minimum 300g)  
100% Pur Bœuf, Haché et Préparé minute à votre Goût  
Servi Frites et Salade de Saison

**Tartare César** 28,00 €  
Notre Gargantua poêlé « Aller - Retour »



## Nos Desserts



### Crème Brulée

*A la Vanille Bourbon*

7,50 €

### Cœur Coulant au Chocolat

*Moelleux Fondant*

9,00 €

### Vacherin Glacé Revisité à notre Façon

*Sur son Coulis de fruits Rouges*

9,00 €

### Fraisier

*Sur son Coulis de fruits Rouges*

9,00 €

### Nougat Glacé aux Amandes Concassées

*Coulis Fruits Rouges*

9,00 €

### Coupe de Fruits Rouges

10,00 €

### Tarte Tatin Tiède

*Et sa Boule de Glace Vanille de Madagascar*

10,00 €

### Profiteroles au Chocolat

*Son chocolat Chaud, sa Glace Vanille de Madagascar*

10,00 €

### Café ou Thé Gourmand

*Accompagné d'un assortiment*

*Pâtisseries et Mignardises*

*Que du Plaisir !!!*

12,00 €

