

## *MENU DU DEJEUNER*

*Du 11 juin au 23 Juin 2019*

*Entrée, plat, dessert et boissons 41 €*

*\*Eau minérale, 2 verres de vin et café inclus*

*Apéritif régional 5€*

*(Blanquette de Limoux ou Muscat de St jean)*

## *LES ENTREES*

Foie gras de canard, crème brûlée, cubes au pain d'épices,  
lentilles coraillées et son velouté Esau

ou

Cannelloni de chair de tourteau aux légumes, salade de  
tapioca liée d'une vinaigrette de crustacés,  
une mayonnaise végétale

## *LES PLATS*

Aiguillettes de canard laquées au jus de cerises et griottes,  
navet primeur et purée de betteraves, un jus sucré salé

ou

Filet de merlan doré en chapelure d'algues, pommes de terre  
de Noirmoutier et petites asperges de pays,  
une crème à la bière Ciutat

## *FROMAGE, DESSERTS*

Ecusson de chez Combebelle et miel de safran  
(Supplément 5€ pour fromage + dessert)

ou

Compotée d'abricots à la cannelle, chantilly au chocolat  
lactée sur un spéculos, sorbet au thé glacé

ou

Vacherin glacé à la cerise noire et pistache, bâtonnet de  
meringue à la violette, coulis griotte

## *LUNCH MENU*

*From June 11<sup>th</sup> to June 23<sup>d</sup> 2019*

*Starter, main, dessert and drinks 41€*

*\*Mineral water, 2 glasses of wine and coffee included*

*Local aperitive 5€*

*( Sparkling Blanquette de Limoux or Sweet Muscat de St jean)*

## *STARTERS*

*Duck foie gras, crème brûlée, ginger bread cubes, lentils  
and a Esau velouté*

or

*Crab meat cannelloni with vegetables, tapioca salad with a  
shellfish vinaigrette, a green mayonnaise*

## *MAIN COURSES*

*Glazed Duck filet with cherries juice, turnip and mashed  
beetroot, a sweet and sour sauce*

or

*Whiting filet in seaweed bread crumbs, potatoes from  
Noirmoutier, local asparagus and Ciutat beer cream*

## *CHEESES, DESSERTS*

*Goat cheese from Combebelle and saffron honey  
(Extra 5€ for cheese + dessert)*

Or

*Apricot jam with cinnamon, Chantilly with milky chocolate on a  
speculos, ice tea sorbet*

Or

*Iced vacherin with black cherries and pistachio, meringue stick  
with violetta, cherries coulis*