



CÔTÉ·COUR

## DINER

### Les entrées

- Tartine de tête de veau 9€  
Brochette de cœur de volaille, moules de bouchot et salade trévis 10€  
Filet de hareng frais, échalote aigre doux, spoom moutarde 10 €  
Pressé de bœuf bourguignon 12€  
Assiette de charcuterie Ibaïona (jambon fumé, saucisse sèche et poitrine de porc) 10€

### Les plats

- Râble de lapin au cidre 18€  
Saint Jacques à la plancha, poêlée de blettes, grenade, croûtons de pain, vinaigrette à l'encre 22€  
Pavé de cabillaud à l'indienne, mousse coco 18€  
Entrecôte sauce vin rouge, potatoes 25€  
Homard bleu gratiné au beurre de corail 50€  
Daube de joue de boeuf 25€

### Le fromage

- Assiette de fromages et confiture du moment 7€  
Camembert rôti au feu de bois (2/3 personnes) 12€

### Les desserts

- Salade de fruits frais 7€  
Ile flottante, caramel, amande, tuile amande 7€  
Poire confite épicée, sauce chocolat noir pimentée, crème glacée vanille-noix de pécan 7€  
Cappuccino de mangue, panacotta passion et mousse de lait coco 7€  
Crèmeux chocolat orange, caramel d'agrumes, sorbet orange 7€

*Laisser vous tenter par le menu surprise du Chef...*

*Une entrée + un plat + un dessert = 28 €*

*Une entrée + un poisson + une viande + un dessert = 35 €*