

Entrée/Plat

19.90€

Hors dimanche et jour férié

Plat/Dessert

20.90€

Hors dimanche et jour férié

## Menu Plaisir

(entrée/plat/dessert)

22.90€

(uniquement les soirs et week-ends)



Tous nos plats sont faits maison

### Les entrées

Croustillant de chèvre au miel, jambon cru et sa verdure 12€

Verrine « Océane » (Chair de tourteau, petites crevettes roses, mayonnaise au safran, segments de pamplemousse) 12€

Salade du 3B (mélange de salade, coppa, dés de fromage de brebis, caprons, tomates cerise, fruits frais) 14€

Vol-au-vent aux queues d'écrevisses rouges et petites crevettes roses 14€

### Les plats (poissons ou viandes suivant arrivage)

Filet de Sabre à l'estragon et son risotto crémeux 18€

Confit de canard «Maison Arvouet» 15€

Tranche de cœur de gigot d'agneau rôti et son jus au thym 17€

Suprême de pintade fermière aux écrevisses, écrasé de pommes de terre 18€

Araignée de bœuf « race à viande de France » (200gr) 17€

(Sauce au choix : poivre, échalotes, barbecue, roquefort)

(Accompagnement : pommes sautées, écrasée de pommes de terre ou légumes du moment)



### Les fromages et desserts

Chèvre mariné à l'huile d'olive et mesclun 6€

Fromage blanc de campagne nature, à la crème de marron ou à la cerise Amarena 6€

Pavlova aux fruits de saison et fruits secs 7€

Les fameux cannelés façon profiteroles 7€

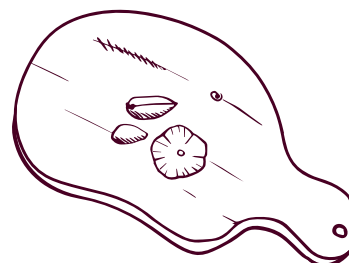
Tiramisu parfumé au spéculoos 7€

Tarte au citron meringuée 7€

Suggestion du moment (voir ardoise) 7€

Vacherin « façon Julie » parfumé à la vanille 7€

Trio de glaces ou sorbets et chantilly maison 7€



Glaces : vanille, chocolat, café, pistache de Sicile, banane, caramel beurre salé, rhum raisin.

Sorbets : Mangue, citron, noix de coco, framboise, cassis, fraise.

Un plat minimum par personne

Droit de couvert : 5€

(Prix nets et service compris)