

## **MENU**

### **« Corps de Garde »**

Menu complet : **37 €** Prix net TTC hors boissons

Formule entrée et plat ou plat et dessert : **29.50 €** Prix net TTC hors boissons

*Burrata sur un lit de tomates confites, chips de jambon Speck,  
Sorbet tomate-basilic*

*Ou*

*Tarte fine au saumon fumé à chaud, moules, coques et fenouil croquant*

*Ou*

*Filet de rouget barbet à l'escabèche, coriandre et anis verte*



*Pavé de cabillaud, sauce au cari Gosse, poivron rôti, fèves  
et riz rond de Camargue*

*Ou*

*Magret de canard au cassis, tagliatelles de courgettes  
et galette de pommes de terre aux herbes*

*Ou*

*Porc Duroc de Bataillé, sauce larme du tigre, tomates-cerises,  
aubergine rôtie et pâtes chinoises*



*Assiette de trois fromages de la région*

*Ou*

*« Péniche de Malestroit » aux fraises, compotée de rhubarbe et crème de citron*

*Ou*

*Tarte aux pêches et framboises sur une crème d'amande*

*Ou*

*Dessert tout chocolat : brownie's, crème au chocolat « dulcey »  
et glace chocolat blanc*

*Vins en accompagnement du menu : 15 € par personne (3 verres de 100 ml)*

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*