

## *Les Douceurs*

<b>L'île flottante sur crème anglaise au sucre filé, parfum de fraise</b>	<b>7</b>
<b>Le Café Nespresso gourmand</b>	<b>8</b>
<b>Sabayon froid aux 2 chocolats</b>	<b>8</b>
<b>Baba au vieux rhum de mon enfance (<i>à commander en début de repas</i>)</b>	<b>10</b>
<b>Fromages fermiers AOC de notre région</b>	<b>10</b>

---

<b><i>Menu Enfant</i> (Saumon fumé, steak frite, dessert au chocolat)</b>	<b>15</b>
---	-----------

---

<b><i>La Suggestion</i></b>	<b>28</b>
-----------------------------	-----------

**Pavé de saumon fumé à La Howarderie**

**Velouté de saison**

~/~

**Le plat du jour**

**Ravioles ouvertes de cabillaud**

~/~

**L'île flottante**

**Le Café Nespresso gourmand**

*(Menu proposé en soirée étape)*

---

<b><i>Le Menu</i></b>	<b>48</b>
-----------------------	-----------

***Mise en Bouche***

**Croustillant de ris de veau**

**Touron de Foie Gras maison**

~/~

**Brochette de Saint Jacques**

**Carré de biche**

~/~

**La Douceur au choix**

**Le Chef vous suggère :**

## *Une Cuisine Gourmande*

---

### *Pour commencer*

<b>Saumon fumé à La Howarderie</b> <i>Mariné au sirop d'érable ou tiède en mousseline gratinée</i>	<b>12</b>
<b>Touron de Foie Gras maison</b> <i>Concassée de fruits secs et effiloché d'endives</i>	<b>14</b>
<b>Croustillant de ris de veau</b> <i>Asperges vertes, crème coco badiane</i>	<b>16</b>

### *Poissons & Viandes*

<b>Magret de canard aux graines croustillantes</b> <i>Sauce soja citronnée et riz au jasmin</i>	<b>18</b>
<b>Carré de biche</b> <i>Sauce myrtilles, écrasé de pomme de terre</i>	<b>21</b>
<b>Brochette de Saint-Jacques</b> <i>Tartare de légumes en émulsion safranée, riz thaï parfumé</i>	<b>23</b>
<b>Cabillaud laqué au cacao amer</b> <i>Serpentin de légumes, jus au soja et cannelle</i>	<b>23</b>
<b>Pièce de bœuf Blanc Bleu cuite dans son foin</b> <i>Pomme amandine</i> <i>Accompagnée de la sauce de votre choix : Bordelaise ou Champignons</i>	<b>25</b>

## *Une Cuisine Légère*

---

<b>Velouté de saison</b>	<b>6</b>
<b>Saint-Jacques vapeur, gingembre et légumes croquants</b>	<b>16</b>
<b>Ravioles ouvertes de cabillaud, sur lit de légumes, tombée d'herbes fraîches</b>	<b>18</b>
<b>Pièce de bœuf grillée, risotto de légumes de saison</b>	<b>19</b>