



# CÔTÉ

## Gastronomique



### Entrées :

La truite Française marinée aux agrumes,  
condiment kumquat et tuile de pain

Ou

Le Cannelloni de chèvre frais, sorbet ail des ours  
de Christian, crumble parmesan et gel basilic


### Plats :

Le merlu de nos côtes, crème de crustacés,  
pommes de terre grenailles au safran et chou pak  
choï

Ou

Le canard confit de la maison Soulard en pastilla,  
jus à l'ail noir, ail des ours de Christian et siphon  
mogettes de Vendée


### Desserts :



La fraise en trompe l'oeil, insert fraise basilic,  
mousse fraise et sorbet champagne maison

Ou

Notre rocher coco, crème praliné intense et crème  
glacée pina colada maison



45  
EUROS