

Le Déjeuner Futé

Un plat du jour, un verre de vin ou une eau Castalie, un café 21€

Le Déjeuner du Renard

Un plat et un dessert du jour, un verre de vin ou une eau Castalie, un café 35€

Les Entrées 17€

L'entrée du jour

Asperges Blanches Mimosa, émulsion de fromage blanc aux noix, menthe et citron pimenté.

Melon Charentais au Jambon « Kintoa » Basque, riquette aux guindillas et aux noisettes

Pastèque aux amandes dorées, Saumon fumé élevé en Mer du Nord, Huile d'amande

Les Grandes Salades 25€

Avec un Verre de vin ou de l'Eau Castalie plate ou gazeuse

Sucrine aux Crevettes roses bio de Madagascar et au pamplemousse rose, avocat et mangue, fromage blanc au citron vert, à la moutarde, menthe et coriandre

Mesclun de Salades aux tomates multicolores au pistou, Chèvre frais du Périgord à l'oignon nouveau, vinaigre balsamique, amandes dorées

Salade de Fèves et de Champignons de Paris, à l'oignon rouge, radis roses à la noisette, confit, gésiers et magret fumé de Canard, Vinaigre de Xérès

Les Tartares 25€

Avec Pommes frites et mesclun de salades

Tartare de Saumon élevé en Mer du Nord au pistou, Citron vert, avocat, herbes, concombre, radis rose, moutarde et amandes

Tartare de Veau à l'huile de truffe et de noisette, Moutarde « Maille » au Chablis, Oignon nouveau, champignons de Paris, cerfeuil

Tartare de Bœuf Charolais à l'oignon nouveau, moutarde, jaune d'œuf, cornichons, câpres, ciboulette

Le Déjeuner des p'tits gourmands – Entrée, Plat, Dessert 25€

(Demandez à votre serveur le Menu Enfant)

Servi avec une boisson sans alcool au choix, Enfants jusqu'à 8 ans

Les plats 25€

Le plat du jour

Grosses Crevettes roses Bio de Madagascar aux Pâtes Kamut (+3€)
Calamars au Chorizo, aux pois gourmands et aux tomates cerise

Dos de Cabillaud de l'Atlantique Nord à la Plancha
Poêlée de légumes verts au Pistou

Poulet de Challans rôti au Thym,
ail rose en chemise, pomme purée du Renard

Rognon de Veau à la moutarde au piment d'Espelette,
jeunes légumes verts aux amandes

Epaule d'Agnelet d'Oc confit à l'oseille,
ail en chemise, fèves aux tomates cerise confites

Belle Entrecôte de Bœuf à la plancha (+9€)
pommes frites au couteau, mesclun de salades

Les Fromages frais et affinés de Claude Anthès 12€

Les pains de Jean-Luc Poujauran

Les desserts des gourmands 12€

Le dessert du jour à découvrir

Granité de thé vert à l'Hibiscus aux **Fraises Gariguettes**,
croquant de pralines roses

Choux craquelin à la crème à la **Passion et à la Mangue**

Tarte à la crème au **Citron de Nice et aux Framboises**

Crème moelleuse de **Chocolat noir Gianduja aux noisettes**, Fraises aux pistaches candies

Les plaisirs sucrés à partager 19 €

(pour 2 à 3 personnes)

La grande crème tremblotante au caramel

Millefeuille à la vanille de Madagascar aux fruits rouges et noirs

Les pâtisseries à partager en toute gourmandise

Les glaces et les sorbets bio de Terre Adélice

2 boules 9€ / 3 boules 12€

Glaces Bio :

Café, Caramel, Chocolat Noir, Rhum Raisins, Vanille, Pistache,
Chocolat au Lait Gianduja à la Noisette

Sorbets Bio :

Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Mangue, Passion, Pamplemousse

L'eau du robinet du Jardin du Luxembourg micro filtrée « Castalie » est une eau de dégustation.

Elle se boit plate ou pétillante, fraîche ou tempérée pour votre plaisir.

Elle conserve les bienfaits des sels minéraux et des Oligo éléments bons pour la santé. 5€ la bouteille de 75cl