

Tous nos plats sont faits maison y compris nos desserts

(A l'exception de nos glaces et macarons qui restent des fabrications artisanales)



## FORMULE DU MIDI (SAUF DIMANCHE)

Entrée du jour : 6,50 €

Plat du jour : 11,50 €

Entrée du jour + plat du jour : 14,90 €

Plat du jour + fromage ou dessert (au choix) : 14,90 €

Menu du jour (entrée + plat + dessert) : 17,50 €

### ENTREES

---

Petite salade royannaise : jeunes pousses, ravioles de la Mère Maury, coppa, toast de St Marcellin – 7€

Velouté de topinambours, brochette d'artichaut et chorizo – 9€

Saumon gravelax, crème d'aneth et jeunes pousses – 11€

Ravioles de langoustines et girolles, sauce Nantua et jeunes pousses – 12€

Duo de foie gras poêlé et mi cuit au porto, crème de potimarron à la châtaigne – 14€

### SUR LE POUCE

---

Wrap de saumon gravelax à la crème d'aneth et oignons rouges – 16,50€ *salade et frites maison*

Ravioles de la Mère Maury à la crème, girolles et foie gras poêlé – 18€

Grande salade royannaise : jeunes pousses, ravioles de la Mère Maury, toast de St Marcellin IGP, coppa grillée, tomates confites et vinaigrette aux agrumes – 17€ *frites maison*

### CÔTE VIANDE

---

Hamburger de bœuf au foie gras, confit d'oignons et roquette – 19€ *salade et frites maison*

Hamburger de bœuf au St Marcellin, coppa, confit d'oignons, tomate confite – 18€ *salade et frites maison*

Magret de canard confit à l'orange, navets boule d'or glacés et déclinaison de carottes – 21,50€

Filet de bœuf charolais au poivre de Timut et morilles, écrasée de pomme de terre-céleri et carottes couleurs – 22€

### CÔTE POISSON

---

Trilogie de la mer : poisson du marché (selon arrivage), gambas et St Jacques, jus safrané et polenta croustillante – 22€

La pêche du jour farcie au gingembre et à la citronnelle, risotto au parmesan et à l'encre de seiche – 18€

Poêlée de poulpe et de calamars, cumin, piment d'Espelette, citron et persillade – 19€ *frites maison*

### MENU ABEILLE 28,50 €

Velouté de topinambours, brochette d'artichaut et chorizo

Ou

Saumon Gravelax, crème d'aneth et jeunes pousses

\*\*\*\*

Magret de canard à l'orange, navets boule d'or glacés et déclinaison de carottes

Ou

La pêche du jour farcie au gingembre et à la citronnelle, risotto au parmesan et à l'encre de seiche

\*\*\*\*

Dessert à l'ardoise

### MENU DE LA RUCHE 36 €

Ravioles de langoustines et girolles, sauce Nantua et jeunes pousses

Ou

Duo de foie gras poêlé et mi cuit au porto, crème de potimarron à la châtaigne

\*\*\*\*

Filet de bœuf charolais mariné au poivre de Timut : morilles, écrasée de pomme de terre-céleri et carottes couleurs

Ou

Trilogie de la mer : poisson frais (selon arrivage), gambas et St Jacques, jus safrané et polenta croustillante

\*\*\*\*

La pina colada

(Biscuit coco, marmelade d'ananas au rhum et gelée de passion, cannelloni au sésame et mousse vanille)

Ou

Gourmandise en demi-lune

(Sablé aux zestes d'orange, mousse chocolat blanc, crémeux à l'orange et fruits rouges frais, éclats de chocolat)

### MENU MOUSTIQUE 10 €

Ravioles à la crème ou hamburger et frites maison

\*\*\*\*

Fondant au chocolat ou boule de glace

Origine de nos viandes :

France (bœuf, foie gras mi-cuit)

U.E (canard foie gras poêlé)