



Entrées

Gravlax de Canard, Melon, Pistou
Tartare de Thon à la Royale, Gaspacho de Tomates
Velouté de Lentilles Corail, Bacon Crispy
Camembert Frit à la Noix de Coco, Confiture de Groseille « Péyi » et ses Toasts
Raviole de Langouste et Bananes Jaunes Frites, Jus de Crustacés +8€
Salade César du Chef

Plats

Tataki de Thon au Sésame Wakame, Gingembre Confit, « Coleslaw Péyi »
Lasagne de Lambis au Curcuma +5€
Tentacule de Chatrou Snackée, Parfait de Carottes, Pickles de Piment Végétarien +3€
Risotto de Crevette au Giraumon Pays, Bisque de Crevette, Copeaux de Parmesan
Bar Entier Grillé au Beurre Persillé, Fricassée de Patate Douce aux Champignons de Paris du Robert
Entrecôte Grillée, Frites Maison, Salade +3€
Filet Mignon de Porc Rôti, Sauce Ananas Rhum Vieux, Légumes Pays en 3 Textures

Desserts

Moelleux au Chocolat, Chantilly, Chocolat « Péyi »
Salade de Fruits
Tarte du Jour
Verrine Choco, Noisette et ses Biscuits Gaufrettes
Brioche Perdue, Glace Vanille Pacane, Crème Chantilly
Squash Gourmand (Café ou Thé + Gourmandises) +3€

Menu enfant 20€

Pâtes à la Tomate
Steak Haché ou Tender de Poulet, Frites
Boule de Glace