

**33 € Menu 2 plats / 39 € Menu 3 plats**  
(supplément 5€ pour l'assiette de fromages)



## ENTRÉES

St Jacques croustillantes à l'ail doux, taboulé libanais au jus de tomates, caramel de poivrons aigre doux 16 €

Demi sphère d'émietté de lapin confit à l'estragon, girolles marinées, noisettes et pousses de salades d'automne 16 €

Risotto arborio parfumé aux bolets, cèpes en persillade et tuile de parmesan 16 €

## PLATS

Pavé d'ombrine cuit au plat, fricassée de coco de Paimpol cuisinée à la Provençale 24 €

Daurade soufflée au saumon, wok de légumes et nouilles chinoises, jus yakitori 24€

Noisette de veau gratinée au parmesan, polenta crémeuse et jus truffé 24 €

## DESSERTS

Assiette de fromages par Eric GAYRAUD 14 €  
(Supplément de 5 € dans le menu)

Panna cotta vanillée, minestrone de fruits exotiques 9 €

Figues rôties au miel et romarin, crumble amande et glace vanille 9 €

Moschi café

(assortiment de sorbets japonais servis avec un café) 9 €



21 septembre 2022



# Menu de La Lune

De 12h00 à 14h00

&

19h30 à 22h00

2022