

# LA CARTE « L'HORLOGE »

Notre Chef Mickaël Berthiaud vous propose

## Entrées

<i>Ceviche de saumon aux agrumes, avocat, coriandre et légumes croquants</i>	22 €
<i>Aston bowl, vinaigrette mangue huile d'olive basilic ou asiatique</i>	
<i>Riz Basmati grillé, tomate cerise, concombre, edamame, mangue, carotte, avocat, wakamé</i>	
<i>Au choix: Falafel Bio</i>	24 €
<i>Saumon fumé</i>	26 €
<i>Velouté d'asperge et son œuf parfait aux saveurs de truffe</i>	23 €
<i>Salade Caesar</i>	19 €
<i>(Salade romaine, tomate, œuf dur, blanc de volaille (Origine France) grillé, croûtons, sauce caesar, copeaux de parmesan)</i>	

## Poissons

<i>Aiguillette de turbot au risotto d'épeautre et citron confit pickles de radis et oignon rouge</i>	29 €
<i>Pavé de Sériole rôti aux asperges de pays déclinée en coulis de noisettes et son riz grillé</i>	31 €
<i>Saumon cuit à l'unilatérale, endive caramélisée à la crème de vitelotte aux agrumes</i>	28 €

## Viandes

<i>Entrecôte Angus et son jus corsé aux asperges vertes mousseline de pommes de terre (Origine Argentine)</i>	39 €
<i>Gigot d'agneau confit mousseline de patate douce au curry et tombées d'épinards (Origine France)</i>	32 €
<i>Volaille bio rôtie à la rhubarbe confite, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive (Origine France)</i>	28 €

*Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,  
Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.  
Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992*

## Nos Pâtes

<i>Gnocchis à la crème de basilic et chiffonnade de speck</i>	26 €
<i>Risotto aux asperges et aux noisettes, crème truffée</i>	28 €
<i>Spaghettis frais tomate / basilic, stracciatella de burrata</i>	26 €

## Assiette de Fromage

<i>Fromages de Pays (Brebis frais et Tommes)</i>	13€
--	-----

## Desserts

Notre Pâtissier *Adrien Rousseau* vous suggère :

<i>Tarte Bourdaloue</i>	8€
<i>Pâte sablée crème d'amande, poire et amandes effilées</i>	
<i>Compote du moment avec ses sablés Breton</i>	8€
<i>Cheesecake au combava</i>	9€
<i>Sablés reconstitués, cream cheese au zeste de combava</i>	
<i>Royal Chocolat</i>	8€
<i>Biscuit noisette, praliné noisette mousse au chocolat 70%</i>	
<i>Mont blanc revisité au cassis</i>	9€
<i>Crèmeux cassis, mousse vanille, crème de marron, meringue</i>	
<i>Finger aux agrumes</i>	10€
<i>Biscuit génoise, croustillant praliné, crèmeux d'orange et mousse de citron nappage au citron vert</i>	
<i>Café gourmand</i>	11€
<i>Mini finger, mini royal, mini mont blanc, mini cheesecake, mini compote</i>	

## Formule Express 15 €

*(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)  
Plat du jour et café*

## Menu Affaires 24 € entrée plat ou plat dessert

*(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)*

*Ceviche de saumon aux agrumes, avocat, coriandre et légumes croquants*

*Ou*

*Salade Caesar*

*(Salade romaine, tomate, œuf dur, blanc de volaille grillé (Origine France), croûtons, sauce caesar, copeaux de parmesan)*

---

*Volaille bio rôtie à la rhubarbe confite, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive*

*(Origine France)*

*Ou*

*Plat du jour (viande ou poisson)*

---

*Tarte Bourdaloue*

*Pâte sablée crème d'amande, poire et amandes effilées*

*Ou*

*Pâtisserie du jour*

## Menu Enfant à 13 €

*Un plat au choix et une glace*

*Gnocchis à la sauce tomate / Volaille (Origine France) rôtie et frites / Saumon poêlé et riz*

---

*Glace ou sorbet 2 boules*

*Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,  
Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.  
Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992*

# Menu Horloge

2 PLATS 29 € / 3 PLATS 37 €

*Velouté d'asperge et son œuf parfait aux saveurs de truffe*

*Ou*

*Salade Caesar*

*(Salade romaine, tomate, œuf dur, blanc de volaille grillé (Origine France), croûtons, sauce caesar, copeaux de parmesan)*

---

*Gnocchis à la crème de basilic et chiffonnade de speck*

*Ou*

*Volaille bio rôtie à la rhubarbe confite, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive  
(Origine France)*

*Ou*

*Aiguillette de turbot au risotto d'épeautre et citron confit pickles de radis et oignon rouge*

---

*Royal Chocolat*

*Biscuit noisette, praliné noisette mousse au chocolat 70%*

*Ou*

*Finger aux agrumes*

*Biscuit génoise, croustillant praliné, crémeux d'orange et mousse de citron nappage au citron vert*