

## Pour commencer

---

**Tartare de queues d'écrevisses** 12,50  
Crème légère au curry

**Salade de la Grande Maison au poulet pané** 14,50  
Tagliatelles de légumes, sucrine, tomates confites, olives de Kalamata, pétales de parmesan, vinaigrette fraise-balsamique

**Burrata crémeuse à la truffe** 14,50  
Tomates multicolores, pesto aux noix de Cajou

### À PARTAGER... (OU PAS):

**Foie gras de canard mi-cuit** 20,50  
Chutney d'abricot et figues, pain brioché  
• Version XL à partager 26,50

**Gravlax de saumon** 17,50  
Chantilly au citron vert, pickles de chou-fleur, framboises, balsamique à la fève de tonka  
• Version XL à partager 24,50

### Formule enfant :

---

**Plat à la carte (portion enfant).** 13,50  
+ sirop + 1 boule de glace

## Pour bien finir

---

**Coupe glacée brownie-passion** 14,00  
Sorbet mangue, glace vanille de Madagascar, purée de fruits de la passion, chantilly, éclats de noix de pécan caramélisés, brownie

**L'excellent Cheesecake myrtilles** 12,50  
Coulis de framboise et pralines roses

**Pavlova à la fraise** 12,50  
Meringue moelleuse, sorbet fraise, crème mascarpone et coulis

## Les Choses Sérieuses

---

**Risotto crémeux :**  
• **Au poulet croustillant** 25,50  
Crumble de parmesan  
• **Aux gambas rôties à la plancha** 28,00  
Salpicon de courgettes croquantes, crème de parmesan

**The Fish & chips** 21,00  
Dos de cabillaud en panure à la bière Volcelest, frites fraîches, vraie sauce tartare

**Tartare de Boeuf Herdshire au couteau** 24,50  
Préparé minute, jaune d'oeuf confit au soja, salade mélangée, frites fraîches

**Curry de légumes au lait de coco** 19,50  
Cromesquis à l'ail des ours

**Bavette d'Aloyau à la plancha** 25,40  
**frites fraîches & salade**  
Échalotes confites au beurre

**Retour de la Criée** 28,00  
(poisson selon arrivage)  
Cuisiné à la vapeur d'herbes douces ou à la plancha, Déclinaison de légumes caramélisés, vierge de fruits

**Le "Tout chocolat"** 12,50  
Ganache, brownie, crème glacée au chocolat de Tanzanie et copeaux de chocolat

**La crème brûlée vanille de Madagascar et fève tonka** 12,00

**Le Café/thé très Gourmand ou Champagne ou Rhum gourmand** 12,50  
18,50

**Les Glaces et sorbets**  
Maître artisan glacier Gérard Cabiron  
3 boules au choix avec chantilly 9,00  
La boule 3,00