

# *Menu Castors à 12€*

---

## Plats

Steack haché

ou

Poisson du moment  
*saumon, cabillaud...*

Accompagné de

*Frites*

ou

*Légumes du moment*

## Desserts

Deux boules de glace  
*Vanille, fraise, chocolat*  
*(Glacier artisanal)*

## Et une boisson

Limonade

Coca-Cola

Jus de fruit

*Mangue, ananas, orange*

Sirop à l'eau

*Menthe, fraise, cassis, citron, framboise, pêche, grenadine*

# Menu Meunier gourmand à 29 €

## Entrées

### LE SAUMON

*Façon Gravlax à la Russe -vodka, betterave- carpaccio de carottes de couleur, pickles de chou romanesco, crème acidulée au citron vert*  
ou

### LE BUTTERNUT

*En velouté au curry de Madras, chantilly au lait de coco, poudre de noisette et coriandre frite*

## Plats

### LE PORC

*Fermier de Sanxay, confit au sirop d'érable et épices douces, potimarron rôti et croustillant au Sarrazin*  
ou

### LE MERLU

*Le dos cuit sur sa peau, purée de carottes au citron vert, biseau de poireaux et espuma de champignons*

## Desserts

### COMME UN MILLE FEUILLE

*Mangue et fruits de la passion, tuiles dentelles et glace vanille Bourbon*  
ou

### LA POIRE

*Pochée au curry, mousse légère à la vanille sur son sablé*

# Menu Au fil de l'eau à 42 €

## Entrées

### LA SAINT-JACQUES

*Coquille à la pomme verte, purée fine de céleri, jeune pousse d'épinards, éclats de noix et huile parfumée*  
ou

### LE FOIE GRAS

*En nougat aux fruits secs et à l'Armagnac, feuilleté aux deux sésames et baies de Goji*

## Plats

### LE BOEUF

*Filet de Parthenaise, gaufre de pommes de terre, jus au foie-gras et cèpes grillés*  
ou

### LE MAIGRE

*Son dos accompagné d'une émulsion vanille et fève de Tonka, véritable pomme dauphine, chou romanesco et panais glacé*

## Fromage

*Cromesquis de chèvre aux figues, bouquet de jeunes pousses à l'huile de noix*

## Desserts

### LE CHEESECAKE

*Au potimarron et aux noisettes*  
ou

### LE CHOCOLAT

*En soupe à 70% de cacao avec ses éclats de noisettes torréfiées et zestes d'oranges confites, mouillette au pain d'épices*