



## 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