



## Menu Automne

Prix :1,00€

### Les entrées :

Palet de betterave cuite,

Crème de fromage blanc à la menthe fraîche, Noix de pécan caramélisées, Crumble de parmesan

Ravioles de gambas marinées,

Bouillon façon thaï, Wakamé et sésame

Huitres de Thau pochées dans son eau,

Siphon vinaigre d'échalote, céleri branche, Condiment pomme verte.

Œuf parfait à 63°

Velouté de courge, concassé de noisette torréfié, oignon frais 5-Tarte au mini légumes confit

Mousse de maïs grillé.

\*\*\*

### Les plats

Côtelettes d'agneaux à l'ail et aux thym,

Déclinaison butternut, Jus de viande aux pruneaux.

Cotes de veau cuit en basse température,

Mix de champignons sauté, Sauce aux morilles.

Roulés de lieu noir farci aux choux,

Bouillon de poisson, Beurre wasabi.

Burger au pain bio,

Steak de tomate et oignons confits, Reblochon, Accompagné de pommes de patate douce, Mayonnaise ciboulettes.

Risotto de Saint-Jacques juste snacké,

# O Loup Thau Quai

---

Tomate cerise et olive noir, Bisque de crustacés, Tuile de parmesan

\*\*\*

## Les desserts

Tarte citron : Biscuit sable breton, un crémeux citron et une meringue française au sucre de bouleau

Délice au chocolat : Biscuit sans farine, un croustillant praliné amandes noisette et une mousse chocolat noir  
62%