



Notre Chef David GILBERT vous propose  
une cuisine mettant en valeur des produits  
frais, locaux, de saison et faits-maison.

*Bienvenue*  
*au restaurant*  
*Le Vauban*

**~ Réservation obligatoire ~**

Ouvert tous les soirs,  
les Samedi & Dimanche midi  
Pour vos déjeuners : de 12h00 à 14h00  
Pour vos dîners : de 19h00 à 21h30

*Menu à titre indicatif pouvant être modifié au gré des saisons et des envies du Chef*

# LE VAUBAN

## Menu Table d'Hôte

du Vendredi soir au Dimanche midi

49.00€

### Mise en Bouche

\*\*\*\*\*

#### L'Entrée

Feuilleté de foie gras et pommes au coulis de Calvados

Ou

Rémoulade de céleris et Homard, jeunes pousses

\*\*\*\*\*

#### Le Plat

Filet de bœuf et jus corsé, légumes fanes, purée de panais

Ou

Filet de bar au coulis de homard, polenta olive paprika, tagliatelles épinards

Ou

Raviole de légumes bio et crème de parmesan

\*\*\*\*\*

#### Le Fromage (+6€)

Croustillant de chèvre et pommes

Ou

Assortiment de fromages et mesclun

\*\*\*\*\*

#### Le Dessert

Les gourmandises maison

Ou

Verrine Baileys

*Toutes nos viandes sont d'origines françaises*

*Prix nets - Hors boissons - Taxes et service compris - TVA 10%*

*Toutes nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes (Liste à disposition)*

**Menu à titre indicatif pouvant être modifié au gré des saisons et des envies du Chef**

# L'ANNEXE

du Dimanche soir au Jeudi soir

## LES ENTRÉES

Terrine de foie gras au Whisky, chutney ananas curry et pain mendiant maison	15 €
*****	
Fraicheur de pomelos et grosses crevettes aux herbes vinaigrette passion	12 €
*****	
Nem's de saumon fumé et caramel de tomate	13 €
*****	
Velouté de butternut, tagliatelles de légumes	12 €

## LES PLATS

Volaille jaune au coulis de poivrons, tagliatelles d'épinards	20 €
*****	
Filet de bœuf et jus corsé, légumes fanes, macaronis au balsamique	27 €
*****	
Souris d'agneau confite aux agrumes, purée de panais, dés de légumes	23 €
*****	
Feuilleté de homard, compotée pommes oignons et crème de Noilly	27 €
*****	
Raviole de légumes bio et crème de parmesan	23 €

## LES DESSERTS

Moelleux au chocolat noir, sorbet et farandole de fruits	10 €
*****	
Crème brûlée à la façon du Chef, tuile à l'orange	10 €
*****	
Café ou Thé Gourmand	10 €
*****	
Coupe Vauban	9 €
*****	
Choux craquelin et mousseline citron Yuzu	10 €
*****	
Assiette de fromages affinés et mesclun	12 €

Toutes nos viandes sont d'origines françaises  
Prix nets - Hors boissons - Taxes et service compris - TVA 10%  
Toutes nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes (Liste à disposition)

**Menu à titre indicatif pouvant être modifié au gré des saisons et des envies du Chef**



**MENU ENFANT**  
**(- de 12 ans)**

## **Le Menu des "P'tits Chefs"**

**15.00 €**

### **Le Plat**

Steak haché

**Ou**

Nuggets de poulet

**Ou**

Fish and Chips

*Accompagné de...*

Frites

**&**

Haricots verts

\*\*\*\*\*

### **Le Dessert**

2 boules de Glace

**Ou**

Moelleux chocolat

*Toutes nos viandes sont d'origines françaises  
Prix nets - Hors boissons - Taxes et service compris - TVA 10%  
Toutes nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes (Liste à disposition)*

***Menu à titre indicatif pouvant être modifié au gré des saisons et des envies du Chef***