



Menu Semaine

21,90€



**Menu non servi le vendredi soir,
le week-end, les veilles et jours de fêtes**

Entrée

La burrata au pesto et pignons de pins grillés
OU
Le crémeux de tomates et dés de féta à l'huile d'olives
OU
Entrée du moment

Plat principal

Suggestion du moment
OU
Poisson du marché

Fromage ou dessert

Assiette aux 3 fromages et sa salade
OU
Verrine de mascarpone aux spéculos
OU
Sablé aux fruits rouges et sa crème légère

Prix net service compris

***Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours
assurer l'intégralité de nos plats.***

Tout plat changé au menu sera compté à la carte

Menu Découverte

33,90€

Entrée

Gaspacho de tomates et sa burrata au basilic

ou

Tartare de saumon frais à l'huile de yuzu

ou

Soupe de melon au magret de canard fumé et son sorbet

Plat principal

Dos de thon juste poêlé sauce vierge

ou

Filet de canette aux pêches

ou

Araignée de porc à la persillade

Fromages

Fromages provenant de nos régions

ou

Méli-mélo de salades

Desserts

Nous vous proposons de consulter notre carte.
Les desserts sont à commander en début de repas.

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu sera compté à la carte





Menu Gastronomique

43,90€

(1 entrée, 1 deuxième entrée, 1 plat, fromage, dessert)

Ce menu vous est proposé à 40,90€ sans la deuxième entrée

Entrée

Foie gras frais «maison» et son chutney de fruits de saison

ou

Croustade de ris de veau et langoustines à la Provençale

Deuxième entrée

Petit tartare de saumon frais

Plat principal

Filet de daurade royale aux tomates confites

ou

Pluma de cochon Ibérique aux morilles

Fromages

Fromages provenant de nos régions

ou

Méli-mélo de salades

Desserts

Nous vous proposons de consulter notre carte.

Les desserts sont à commander en début de repas.

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu sera compté à la carte

Menu Dégustation

53€

Ce menu vous est servi
en petite quantité
et non servi après 13h et après 21h



Foie gras frais et son chutney de fraises

Petit tartare de saumon frais et sa poêlée de langoustines

Duo de thon et daurade royale

Douceur des Plantes

Méli mélo de canette et pluma de cochon

Fromages provenant de nos régions

OU

Méli-mélo de salades

Farandole des desserts

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu sera compté à la carte





La carte



Les Entrées :

Foie gras frais maison et son chutney	23€
Tartare de saumon frais à l'huile de yuzu	20€
Crèmeux de tomates à l'huile d'olives et pignons de pins	19€
Soupe de melon au magret de canard et son sorbet	19€

Les Poissons :

Dos de thon juste poêlé au foie gras	22€
Filet de daurade sauce vierge	22€
Panaché de poissons	20€
Mi-cuit de saumon en tartare	19€

Les Viandes :

Cocotte de ris de veau	29€
Pluma de porc Ibérique aux pêches	24€
Filet de canette rôtie	23€
Araignée de cochon aux morilles	22€

Les fromages :

Fromages provenant de nos régions	9€
La burrata au basilic	8€
Méli-mélo de salades	5€

Les Desserts :

Ils sont à commander en début de repas	8€
--	----

Suggestion du Chef

Le Mix-grill de la mer	22€
(1/2 homard et les poissons de la carte)	

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu sera compté à la carte

La carte des Desserts

à commander en début de repas

Verrine de mascarpone aux spéculos

Sablé aux fruits rouges et sa crème légère

Profiteroles glace vanille ou mandarine
sauce chocolat chaud et amandes grillées

Farandole des desserts

Sorbet poires et son alcool

Sorbet de fruits de la passion au champagne

