

Menu

123

35€

Entrée + Plat
+ Dessert

41€

avec fromages

19€

accord
mets & vins

Entrées

Velouté de butternut au thym légèrement crème,
croustillant de lard



Escabèche de maquereaux en rémoulade
de céleri à la racine safran



Farandole de choux fleurs, romanesco
et brocolis aux noix, julienne de coppa

Plats

Fricassée d'encornets, tomates confites
et grenailles de pomme de terre, en persillade *Supplément 3€



Rigatonis forestières parfumées à la pistache



Burger aux oignons confits, tomme de brebis,
frites de patate douce



Option végétarienne

Desserts

Succès de noix aux pommes confites et calvados



Moelleux chocolat, crème anglaise



Panna cotta à la mangue et ananas au rhum

Menu découverte

43€

Entrée + Plat
+ Dessert

49€

avec fromages

19€

accord
mets & vins

Entrées

Les 9 huîtres de nos côtes

Croustillant de girolles et jambon Serrano, crème d'ail confit

Salade d'endives aux amandes grillées,
crevettes juste saisies au yuzu

Plats

Filet de bar rôti de nos côtes, risotto en crème de champignon

Cuisse de cannette rôtie, navet parfumé au thym
paillason de pommes de terre

Filet de bœuf à votre cuisson, mijoté de figues
et châtaignes, brocolis à l'anglaise *Supplément 3€

Option végétarienne

Desserts

La poire pochée à la cannelle façon belle Hélène

L'éclair farci de crème au caramel, éclats aux noisettes

Croustillant praliné chocolat amer, sauce spéculoos