



Menu à 29.90€

Mise en bouche

Entrées :

La Nage : Les ravioles de bœuf dans leur consommé épicé,
Jaune d'œuf confit



La Couleur végétale : Cromesquis de shiitakes sur royale d'épinard,
Biscuit céréales, nuage d'Amandine au wasabi



Le Maigre : De l'île de Beauté fumé sur compotée d'agrumes,
Tempura de bulot et shiso en sponge cake



Plats :

Le Retour de pêche : Poissons de roche dans leur crème,
Mousseline de fenouil, croustillant de rouille



Le Lapin: Déclinaison en quatre façons, bouillon d'huîtres et cèpes, écrasé de pomme de terre



Le Duo : Poitrine de cochon et canard caramélisées au soja et à la cacahuète,
Fondue de céleri



Le plateau de fromages affinés : 3 morceaux au choix
(en supplément à 5.80€)



Desserts :

La Coque : Chocolat au croustillant d'amande, coulant au rhum et Cointreau



La Pommeline : Pomme caramel sur crumble aux agrumes, crème légère



La Pause douceur café : La bouchée glacée Cappuccino au Baileys

****Gourmets pressés ? ****

N'hésitez pas à nous faire part de vos contraintes horaires dès votre arrivée

Prix nets, saison hiver 2019 TVA 10% et service compris

**Formule entrée + plat ou plat + dessert
24.00€ (hors boissons, uniquement le midi)**