



MENU VEGETARIEN

19,50 €



*Le millefeuille de tomates confites et fumées,
chèvre frais, coulis et sorbet de saison.*

OU

*L'aumônière de St Nectaire et sa compotée d'oignons doux,
vinaigrette à l'huile de noix.*

≈

L'omelette au fromage, mesclun de salade.

OU

L'assiette de légumes du moment.

≈

*Le délice au chocolat corsé et son cœur coulant passion,
crème anglaise et marmelade orange-carotte.*

OU

*Le crumble à la rhubarbe et aux pistaches,
crème mascarpone sucrée.*



MENU SANS GLUTEN

28,20 €



*Le saumon fumé maison et tranché par nos soins,
chantilly au wasabi et câpres, vinaigrette cacahuètes.*

Ou

*Le foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac et au Porto rouge,
confiture de tomates épicées.*

Ou

Les moules de bouchot à la crème façon 'Le Robinson'

Ou

Les 6 huîtres servies avec leurs condiments.

≈

Le quasi de veau lardé, crème d'ail légère et thym citron.

Ou

*La choucroute océane (trilogie de poissons et crustacés),
julienne de légumes, beurre blanc au citron yuzu.*

≈

La coupe de fruits de saison, meringue citronnée, glace au miel et romarin.

OU

Le vacherin ananas façon mojito.

OU

La coupe amarena OU La coupe colonel.

PRIX NETS BOISSONS NON COMPRISES

Tous nos plats sont faits maison

