



MENU VÉGÉTARIEN

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*

*Le cabillaud cuit à l'étuvé en basse température,  
crunchy de fruits secs et cébettes, beurre blanc aux champignons.*

*≈*

*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 COMPRIS

Tous nos plats sont faits maison

