

MENU SAVEURS

Excepté veilles de fêtes, jours fériés et week-ends prolongés

Poireau vinaigrette, artichaut
et mousse mozzarella

Tournedos de lotte, risotto,
et sauce au Kari Gosse
Ou

Filet de canette, pomme de terre,
carotte et twist exotique

Paris-brest

MENU AU FIL DES SAISONS

Chou-fleur et cabillaud, note de curry,
condiment sésame noir
Ou

Carotte acidulée, foie gras terrine, soupçon de coriandre
Ou

Œuf parfait et viande fumé, poireau, crème de lard,
réduit de vin rouge

Poisson noble, risone au sarrasin, épinard, sauce terre mer
Ou

Agneau en 2 Cuissons, effluves de romarin,
Boulogne et houmous
Ou

Rouget et cuisse de lapin, fraîcheur d'aïoli,
sauce crustacés

Nuage mangue vanille, baba exotique
Ou

Sablé croustillant, orange, courge et safran
Ou

Chocola'thé et Kofé, sorbet Earl Grey

MENU PLAISIRS

Veau fumé, crémeux d'artichaut barigoule,
légèreté de mozzarella, acidulé de pomme
Ou

Langoustines croustillantes, râble de lapin,
orange et cannelle

Maquereau et foie gras poêlé,
échalotte confite, sauce acidulée vinaigre de framboise

Pigeon de Fabrice Le Meur,
navets, mangue et jus corsé
Ou

Poisson noble, risone au sarrasin, épinard,
sauce terre mer

Nuage mangue vanille, baba exotique
Ou

Sablé croustillant, orange, courge et safran
Ou

Chocola'thé et Kofé, sorbet Earl Grey

MENU CONFIANCE

*Laisser vous guider, et partons ensemble pour une
belle balade gourmande*

Balade en 6 créations

*Pour accentuer le plaisir de cette balade :
Accord de vin au verre en supplément
4 verres de vins (6 cl) accordés avec les plats salés*

FROMAGES 8€

Possible en supplément sur tous les menus

Assiette de fromages d'ici ou d'ailleurs

MENU SAVEURS 36€

MENU AU FIL DES SAISONS 49 €

MENU PLAISIRS 65€

MENU CONFIANCE 83€ (123€ avec les vins)

MENU ENFANT (-12 ANS) 19€

MENU BOUT 'CHOU (-4 ANS) 9€

Prix net service compris / Liste des allergènes disponibles sur simple demande / viandes d'origine française