



MENU VÉGÉTARIEN

21,50 €



*Le millefeuille de tomates confites et
chèvre frais, infusion basilic-noisette, coulis de fruits.*

OU

La rosace de melon et cream cheese, sorbet pastèque.

≈

L'omelette au fromage, mesclun de salade.

OU

L'assiette de légumes du moment.

≈

*Le moelleux au chocolat cœur coulant aux myrtilles
et sa crème anglaise.*

OU

Le délice à l'abricot, insert crème brûlée infusée à la lavande.

OU

La suggestion du pâtissier



MENU SANS GLUTEN

29,90 €



*Le saumon fumé par nos soins, nougat de fruits secs,
chantilly à la noix blanche des Caraïbes.*

Ou

*Les tentacules d'encornets poêlés en persillade,
émulsion à la rouille et coulis tomate.*

Ou

L'assiette de 6 huîtres N°2 servies avec leurs condiments.

≈

*Le paleron de veau cuit 16h en basse température,
crémeux au raifort.*

Ou

*Le merlu mariné puis étuvé minute,
velouté coco-citronnelle.*

≈

Le tartare de fruits frais et son sorbet thym-citron.

OU

Le délice à l'abricot, insert crème brûlée infusée à la lavande.

OU

La coupe amarena OU La coupe colonel.



PRIX NETS BOISSONS NON COMPRISES

Tous nos plats sont faits maison