



MENU VEGETARIEN

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
et sa crème anglaise.*

OU

*La tartelette au citron lemon curd
et sa meringue italienne.*



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.*

≈

La coupe de fruits frais et son sorbet de saison.

OU

La verrine de crème lemon curd et sa meringue italienne.

OU

La coupe amarena OU La coupe colonel.

PRIX NETS BOISSONS NON COMPRISES

Tous nos plats sont faits maison