



MENU VÉGÉTARIEN

22,90 €



*La salade automnale,
raisins et figes fraîches,
piccatas de St Nectaire, vinaigrette aux fruits rouges.*

OU

*Le tartare de betterave aux herbes fraîches,
granny smith , salade de mâche.*

≈

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 tarte citron-basilic déstructurée, sorbet maison.



MENU SANS GLUTEN

30,20 €



*Le saumon fumé par nos soins, fruits frais,
chantilly à la mangue et poivre du timut.*

Ou

*L'œuf parfait, crémeux au camembert,
poêlée de pleurotes et rillauds .*

Ou

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

≈

*Le filet de cochon cuit en basse température,
farce cèpes-marrons, jus aux raisins et fruits secs.*

Ou

*Le merlu mariné puis étuvé minute,
croûte de butternut, beurre blanc à l'orange confite.*

≈

La coupe de fruits frais et son sorbet de saison.

OU

La tarte citron-basilic déstructurée, sorbet maison.

OU

La coupe amarena OU La coupe colonel.

PRIX NETS BOISSONS NON COMPRISES

Tous nos plats sont faits maison