



MENU VÉGÉTARIEN

26,20 €



*La soupe à l'oignon caramélisé,  
crème aux notes truffées, toasts gratinés.*

*OU*

*La poire pochée au vin rouge et épices douces,  
chèvre chaud à la noix de pécan.*

*=*

*L'omelette au fromage, mesclun de salade.*

*OU*

*L'assiette de légumes du moment.*

*=*

*Le chou craquelin, glace vanille, sauce chocolat et chantilly.*

*OU*

*La panna cotta vanille, compotée d'ananas et biscuit sablé.*



MENU SANS GLUTEN

35,90 €



*Les tentacules d'encornet poêlées au beurre de laitue de mer,  
émulsion au citron confit, mousseline de céleri.*

*Ou*

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

*Ou*

*L'assiette de 6 huîtres (N°2) de nos côtes.*

*=*

*Le filet de cochon basse température,  
farce aux champignons et fruits secs, jus de veau corsé aux airelles.*

*Ou*

*Le filet de merlu rôti sur peau,  
pesto de kale et noix de cajou, crème coco-potiron.*

*Ou*

*La bavette d'ailou grillée,  
fondue crémeuse à l'échalote et poivre vert.*

*=*

*Le tartare de fruits frais, coulis exotique et meringue italienne.*

*OU*

*La panna cotta vanille, compotée d'ananas et biscuit sablé.*

*OU*

*La coupe amarena OU La coupe colonel.*

PRIX NETS BOISSONS NON COMPRIS

Tous nos plats sont faits maison