



MENU VÉGÉTARIEN

26,20 €



*Le tartare de betterave, chèvre frais et noix, tuile croustillante.*

*OU*

*Le millefeuille d'asperges rôties et sa compotée d'oignons saveur grenadine, crème ail et fines herbes.*

*≈*

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

*OU*

*L'assiette de légumes du moment.*

*≈*

*Le chou craquelin, pommes et chantilly vanillée.*

*OU*

*La panna cotta vanille, compotée rhubarbe-fraise et biscuit sablé.*

*OU*

*La brioche façon pain perdu, glace vanille et caramel au beurre salé.*



MENU SANS GLUTEN

35,90 €



*Les tentacules d'encornet en persillade, concassé de tomates, émulsion à la rouille.*

*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 canard mariné au miel de fleurs et romarin, sauce au soja sucré.*

*Ou*

*Le filet de merlu, pesto persil-noix de cajou, beurre aux algues.*

*Ou*

*La bavette d'ail grillée, fondue d'échalotes au poivre vert.*

*≈*

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

*OU*

*La panna cotta vanille, compotée rhubarbe-fraise et biscuit sablé.*

*OU*

*La coupe amarena OU La coupe colonel.*

PRIX NETS BOISSONS NON COMPRISES

Tous nos plats sont faits maison