



MENU VÉGÉTARIEN

26,20€

Sous réserve les dimanches midi,
lors des ponts et jours fériés



*La fleur de melon, gaspacho,
émulsion ail et fines herbes, caramel au Porto.*

OU

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

≈

L'omelette au fromage, mesclun de salade.

OU

L'assiette de légumes du moment.

≈

Le chou craquelin, façon profiterole, chantilly vanillée.

OU

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

OU

La tartelette au citron et sa meringue italienne.



MENU SANS GLUTEN

35,90€



*La torsade de saumon fumé par nos soins,
courgette et fromage frais au raifort, pesto.*

Ou

*Le tartare de canard,
crème aux notes truffées et salsa de mangue.*

Ou

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

Ou

Les moules de bouchot à la crème façon 'Le Robinson'

≈

*La ballotine de poitrine de veau confite aux fruits secs,
jus aux poires et cinq épices.*

Ou

La choucroute de la mer, sauce façon bouillabaisse et aioli.

(trilogie de poissons, coquillages et crustacés)

Ou

*La pièce de bœuf (race à viande) saisie minute, (supplément 2,50€)
sauce tartare aux algues*

≈

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

OU

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

OU

La coupe amarena OU La coupe colonel.

Tous nos plats sont faits maison