



MENU VÉGÉTARIEN

27,30€

Sous réserve, lors des ponts et des jours fériés



*La poêlée de tomates et poivrons façon tchoutchouka,
œuf et herbes fraîches.*

OU

*Le pain perdu au fromage de chèvre,
réduction de vin aux épices douces, sucrine et fruits secs.*

≈

L'omelette au fromage, mesclun de salade.

OU

L'assiette de légumes du moment.

≈

La poire pochée au vin rouge et épices, crème au thym citron, brisures de spéculoos.

OU

Le blanc-manger au lait de coco, marmelade au citron, biscuit croustillant.

OU

*La tartelette aux pommes et raisins secs façon crumble,
caramel au beurre salé, glace vanille.*



MENU SANS GLUTEN

36,00€



*Le saumon fumé par nos soins, huile d'agrumes aux herbes folles,
émulsion pamplemousse.*

Ou

*L'œuf parfait à la crème de parmesan, asperges blanches et
poitrine fumée, pousses de moutarde rouge.*

Ou

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

≈

Le filet de canard aux senteurs printanières, jus au Madère façon grand-veneur.

Ou

Le suprême de merlu lardé, émulsion au beurre fumé en persillade.

Ou

*La pièce de bœuf (race à viande) poêlée, (supplément 2,00€)
sauce au poivre vert torréfié et Cognac.*

≈

La poire pochée au vin rouge et épices, crème au thym citron.

OU

*La pavlova mangue-passion,
crème fouettée mascarpone aux zestes d'agrumes, confiture à l'orange.*

OU

Le blanc-manger au lait de coco et sa marmelade au citron.

OU

La coupe amarena OU La coupe colonel.

Tous nos plats sont faits maison

