



MENU VEGETARIEN
27,70€



*Les piccatas au chèvre frais, poire et méli-mélo de salades à l'huile de noix,
gelée de groseille épicée.*

OU

*Le velouté carottes-panais au romarin,
poêlée de champignons et crozets, tartine et émulsion à l'ail des ours.*

≈

L'omelette au fromage, chiffonnade de salade.

OU

L'assiette de légumes du moment.

≈

*Le baba au rhum,
crème citron vert et sa compotée de mangues.*

OU

*La panna cotta au litchi et lait de coco,
marmelade de framboises, biscuit craquant.*

OU

La coupe de fruits frais, sorbet citron vert.

OU

Les glaces artisanales (2 boules).



MENU SANS GLUTEN
36,40€



*La cassolette d'escargots bio de la maison Royer,
pleurotes et rillauds, crème légère à l'ail.*

Ou

*Le saumon fumé par nos soins, vinaigrette aux agrumes et herbes folles,
chantilly à la mandarine, tuile de sarrasin.*

Ou

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

≈

Le pressé de jarret de porc Duroc confit au cidre et aux épices, jus aigre doux.

Ou

Le filet de merlu mariné puis snacké sur peau, crémeux aux câpres et laitue de mer.

Ou

La pièce de bœuf (race à viande) poêlée, sauce Albuféra au foie gras (supplément 2,00€).

≈

La verrine de poires caramélisées, glace vanille, sauce chocolat et chantilly.

OU

La panna cotta au litchi et lait de coco, marmelade de framboises.

OU

La coupe de fruits frais, sorbet citron vert.

OU

La coupe amarena OU La coupe colonel.

Tous nos plats sont faits maison

