

Menu de saison

Servi pour l'ensemble de la table

Feuilleté aux champignons, crème de Comté,
Œuf poché et son jus de veau aux morilles.



Epaule d'Agneau confite, légumes du sud grillés et jus aux olives et thym frais.



Saint Honoré chocolat et noisettes.

59€ -

Pour Les végétariens, demandez conseil au Maître D'hôtel.
(Les plats " fait maison " sont élaborés sur place à partir de produits bruts
et sont susceptibles de changer en fonction du retour du marché)

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Très bonne dégustation...

Prix nets toutes taxes incluses, service inclus.

Pour commencer

Carpaccio de Daurade royale à l'huile de vanille et de miel de fleurs,
mangue et pommes verte.

19 €

St Jacques snackées au chorizo, mousseline de céleri et écume de poivrons rouges.

21 €

Foie gras de canard mi- cuit, chutney de poires aux épices.

21 €

Les Plats

Risotto aux champignons, jus d'oignons caramélisés, roquette et copeaux de parmesan.

28 €

Filet Mignon rôti en croûte d'herbes, mousseline de topinambour,
polenta snackée, sauce au porto et poivre vert.

30 €

Pavé de Bar cuit au sautoir, tombée d'épinard frais et crevettes roses,
émulsion de coquillages parfumée au curry.

32 €

Les Desserts

Assiette de fromages.

11 €

Saint Honoré chocolat et noisettes.

11 €

Sablé aux citron meringué.

11 €

Choix de Glaces et Sorbets : 3 € / boule

Glaces : noix de coco, chocolat, vanille, pistache, caramel beurre salé.

Sorbets : citron, mandarine, fraise, framboise, myrtille.