

ENTRÉES 14,00 €

*Fricassée d'escargots, aubergine rôtie, pack choï, émulsion saté
Asperges blanches, œuf bio parfait, mousse légère à l'ail des ours
Coeur de saumon juste tiédi, crème de raifort, radis noir
Tartare de noix de St jacques, yuzu et fruits de la passion, micro pousses*

PLATS 27,00 €

*Pavé de cabillaud rôti, , écrasé de pommes de terre
endive braisée, sauce Maracuja
Noix de St jacques snackées, risotto crémeux à l'encre de seiche
écume de corail
Carré d'agneau rôti en habit vert, jus au thym
cannelloni de courgettes farcie
Suprême de poulet fermier, sauce aux morilles
mousseline de pommes de terre*

DESSERTS 12,00 €

*Assiette de fromages affinés de nos régions
Banoffee, espuma de confiture de lait
Soufflé chaud au citron
Coeur coulant au chocolat, glace vanille Bourbon de Madagascar
Crème brûlée à la Vanille de Madagascar
Assortiments de Glaces et Sorbets*

*Toutes nos viandes sont d'origine française
Les plats sont susceptibles de changer au gré des saisons et des arrivages
Liste des allergènes disponible à la demande*

prix nets service compris