

Le Dîner

Septembre 2025

Entrée : Croq'Eden aux Arômes de Truffe et

au Speck,

Coulis de Céleri Boule, Jeunes Pousses 13€

Cube de Saumon Mariné à la Betterave Façon Gravlax, Fumage Minute à la Badiane, Carpaccio de Courgettes Marinées, Sorbet Roquette et Citron, Mesclun et Crudités 13€

Petit Camembert Rôti au Miel, Romarin et Chutney d'Oignons aux Pommes, Accompagné de Pain Brioché et Jeunes Pousses 15.50€

Plats :

Filet de Daurade Royale Rôti, Pesto Epinard/Basilic et Noisettes Torréfiées, Guacamole de Petits Pois et Légumes dans Tous Leurs Etats 26.50€

Paleron de Veau Confit Basse Température, Jus Corsé aux Champignons et Thym Citron, Ecrasé de Pommes de Terre aux Fines Herbes, et Légumes du Marché 26.50€

Magret de Canard au Grill, Sauce Crèmeuse au Lie de Vin Rouge et Moutarde, Figue Rôtie à la Crème Cassis, Galette de Pommes de Terre et Légumes Croquants 29€

Desserts : (A commander en début de repas) Petit Camembert Rôti au Miel,

Romarin et Chutney d'Oignons aux Pommes,

Accompagné de Pain Brioché et Jeunes Pousses 15.50€

Cheese-Cake au Spéculoos, Figs

et Chips de Chocolat Noir 11€

Coque Cacao, Crème Montée à la Pistache, Gel Fruits Rouges

Crumble Chocolat et Atsina Cress 11.90€