

NOTRE MENU DEGUSTATION ET NOTRE CARTE CHANGENT

TOUS LES VENDREDIS SOIR !

Mais pour les curieux, voici un petit exemple !...

ICI, LA CARTE DU 19 JUIN 2026



MENU DEGUSTATION EN 4 ETAPES

58 €

Mise en bouche

Friture d'éperlan du Croisic, sauce tartare

(hors menu 12€)

Tataki de bœuf aux algues de l'île de Ré, tartare d'algues

(hors menu 13 €)

Bouillabaisse à notre façon : rouget perlon, rouget barbet, vive, maigre, ravioles de légumes du soleil, rouille

OU

Filet de vive poêlés à la coppa des Pyrénées et morilles, risotto aux petits pois, fumet réduit

(hors menu 31 €)

Salade d'orange à la marocaine, amandes grillées, crinkle cake à la fleur d'oranger et barbe à papa orange

(hors menu 10 €)

OU

Dessert au choix à la carte

A LA CARTE

Entrées :

Soupe froide de tomates, julienne d'œuf, poudre d'olives et tuile de brebis	11.00 €
Tempura d'aiguillettes de vive, mayonnaise végétale citronnée	11.00 €

Plats :

Crêpe de courgette roulée, julienne de courgettes et piments sautés, ricotta et halloumi grillé, crème de cajou	24.00 €
Pièce du boucher au Vitaliseur, millefeuille de pommes de terre, jus réduit	28.00 €

Desserts :

Fleurs de Tête de moine, confit de fruits de saison	9.00 €
Crèmeux chocolat, crème de menthe pastille, pépites croustillantes, feuille de menthe cristallisée	10.00 €
Glace yaourt by Roméo, compotée d'abricots au cognac, chantilly vanille et nougatine de pignons	10.00 €
Pavlova à l'orange et citron noir d'Iran	10.00 €
Cheesecake citron vert et caramel beurre salé	10.00 €
Affogato al caffè (boule vanille by Roméo 'noyée' dans un espresso chaud, amaretti maison)	6.00 €