

DU 28/07 AU 14/08

Menu

ENTRÉES

Gnocchis de pomme de terre

Courgette verte / Parmesan / Citron / Écume de lait fumé (1,3,7)

Maquereau snacké

Concombre / Babeurre infusé à l'aneth / Gel de sureau / Granité citron vert (1,4,7)

Homard

Melon / Verveine / Glace au yaourt à la grecque (1,2,7)

PLATS

Filet mignon de veau

Girolles / Petits pois / Lait fermenté à l'estragon (1,7)

Turbot rôti

Artichaut poivrade / Fèves / Amande / Verveine / Beurre blanc au verjus (1,4,7,8)

Tartare de Boeuf Wagyu

Raviole de moelle croustillante / Panisse

Glace au pain grillé, beurre noisette et miso / Bouillon de boeuf (1,3,6,7)

Suggestion
du moment
+ 15.00€ suppl.

CRÉATION FROMAGÈRE OU SUCRÉE?

Tomme de brebis

Abricot au thym / Glace au miel de sapin / Granola au sarrasin (1,3,7)



Quetches

Noisette / Sureau (1,7,8)

Clafoutis à la myrtille

Glace Ube / Gel yuzu / Tuile au sarrasin (1,3,7)

Formules

2 SEQUENCES - 45.00€ (uniquement le midi)

1 Entrée / Viande ou Poisson
Ou
Viande ou Poisson / Création fromagère ou sucrée

3 SEQUENCES - 60.00€

1 Entrée
Viande ou Poisson
Création fromagère ou sucrée

4 SEQUENCES - 70.00€

2 Entrées
Viande ou Poisson
Création fromagère ou sucrée

5 SEQUENCES - 85.00€

2 Entrées
Poisson
Viande
Création fromagère ou sucrée

Pour le bon déroulement de votre repas, ce menu est servi
jusque 13h00 et 20h30

Assiette de Fromages (5 sortes) 12.00€

Listes des allergènes alimentaires majeures: 1) Gluten - 2) Crustacés - 3) Œuf - 4) Poisson - 5) Arachide - 6) Soja - 7) Lait - 8) Fruit à coque - 9) Céleri - 10) Moutarde - 11) Sésame - 12) Anhydride sulfureux et sulfites - 13) Graines de lupin - 14) Mollusque - 15) Produits issus de la mer

Utilisation de poivre 5 baies