

Le Dîner

Début Septembre 2026

Entrée

Compoté de Ratatouille Froide et Pignons de Pin,
Boule de Mozzarella Burratina, Chips de Speck Grillé, Jeunes Pousses et
Huile d'Olive Fumée 12€

Gravlax de Saumon Mariné à la Betterave,
Fumage Minute à la Badiane, Sorbet Citron/Roquette,
Perles de Yuzu, Graines de Sésame Noir et Verdure 15.90€

Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Vin de Noix, Noix,
Gelée d'Ananas, Figue et Brioche Feuilletée... 19.90€

Plats

Filet de (Marée du Jour) Snacké,
Sauce Crèmeuse aux Moules de Pénestin
Houmous de Fabacées Tiède et Légumes dans Tous Leurs Etats 26.50€

Dos de Porcelet Confit Basse Température,
Jus Corsé aux Trompettes de la Mort, Miel et Thym Citron,
Ecrasé de Pommes de Terre et Légumes Croquants 26.50€

Magret de Canard au Grill, Sauce Crèmeuse à la Moutarde Violette,
Galette de Pommes de Terre, Légumes du Marché et
Figue Rôtie à la Crème de Cassis 29.90€

Fromage et Desserts (A commander en début de repas)

Petit Camembert Rôti, Fondu au Miel et Romarin,
Magret Fumé et Jeunes Pousses 12€

Coque Cacao, Crèmeux Citron/Gingembre,
Gel Pêche et Crumble Chocolat 12€

Cheese-Cake Speculoos, Fruit de la Passion, Chips de Chocolat
et Coulis de Fruits Rouges au Romarin 11€