

Le menu à 40€ ou les plats du menu

sont servis uniquement le soir, le dimanche midi et jours fériés à midi

Les Entrées

Piquillos farcis au crabe, thon à la rouille, sur un lit de concombre

Sablé olives parmesan, Sorbet concombre estragon, mesclun 15,00€

ou

Tartare de légumes d'été au fromage de brebis et herbes fraîches

Coulis de poivron, guacamole, baguettine de purée de tomates séchées

Mesclun 14,00€

Les Plats chauds

Bar entier façon Colbert, au beurre de corail d'oursin

Caviar d'aubergine, riz noir, légumes glacés 24,00€

ou

Quasi de veau rôti et son jus corsé au romarin

Ecrasée de pommes de terre au éclats d'olives

Brochette de légumes d'été 24,00€

Assiette de fromages affinés de la ferme "RAFFIN"

ou

Les Douceurs

Coque de chocolat blanc glacé, à l'abricot et romarin

Sur un crumble de thé Matcha, écume et coulis d'abricot 10,00€

ou

Rose volupté à la mousse passion et hibiscus sur un biscuit chocolat

Noir et pignons de pin, coulis passion 10,00€

Nos prix sont ttc et service compris

Nos prix sont TTC et service compris