

MENU DÉRIVE DE JOUR

Au fil de la saison et de l'inspiration du Chef.
Laissez-vous dériver doucement, le temps d'un moment.
Comptez ~ 1h15 pour une expérience sincère.

Dérive en 3° — 38 euros

Entrées

Moules marinières- coulis de livèche- espuma de pommes de terre-
crumble d'oignons frits aux herbes

ou

Tomates françaises- burrata fumé- basilic- balsamique vieillot- pain à l'ail & herbes fraîches



Plats

Pasta pesto pistacchio- fusillone-pesto basilic et pistache- stracciatella- courgette

ou

Suprême de volaille rôti- crémeux girolles- ornithogale- petit pois- purée de pomme de terre
mout de raisin



Fromage

Ecume de Wimereux crémeuse- abricots en textures- fleurs du moments -**+5€**



Desserts

Café “ Nuance d’été” servies avec 3 mignardises de saison et du terroir

ou

Tiramisu minute by SB- café chocolat-

