



Menu Du Chef36,00€

(choix complet du menu à la commande).

Entrée + Plat + Dessert



Nos Suggestions:

- Planche Apéro.....10,00€
Assortiment de charcuterie.

- Huitres n°2 de la Maison Corcaud:
 - assiette de 6.....13,00€
 - assiette de 9.....19,00€
 - assiette de 12.....25,00€

- Poêlée de Ris de Veau,
Beurre Meunière.....29,00€

Nos Entrées.....13,00€

- Escargots Bio de la Maison Royer en Persillade,
Légumes Confits au Paprika.
- Crevettes Marinées au Soja sur son Tartare de
Légume et Crumble.
- Crémeux Petits Pois Glacé, Burratina et Pancetta.
- Vitello Tonnato, Focaccia et Parmesan.
- Assiette de 6 Huitres n° 2 de la Maison Corcaud.

Nos Plats.....24,00€

- Poisson du Marché, Crème de Moule et Poireau Grillé.
- Poêlée de Rognon de Veau en Persillade.
- Gambas Rôtis, Risotto d'Orzos et Tomates Confites.
- Boeuf Grillé, Cacahuète Caviar d'Aubergine et
Carottes Rôtis. (FR)
- Tartare de Boeuf au Couteau et Pommes Grenailles.
(FR)

Nos Desserts.....9,00€

- Assiette de Fromages de la Maison Beillevaire.
- Le Craquant Chocolat Caramel:
Biscuit chocolat, Caramel fondant au beurre salé et Mousse
chocolat au lait.
- Le Granola Vanille Fraise Rhubarbe:
Biscuit Granola, Mousse Vanille et Insert Fraise Rhubarbe.
- Le Chou Pistache Framboise:
Chou Craquelin, Framboises fraîche, Ganache Montée Pistache
et confit framboise.
- Crème Brûlée à la Vanille Bio de Madagascar.

Menu Enfant à 12,50 €

Pour les moins de 10 ans.

Pour les enfants, c'est comme pour les grands,
choisissez un plat et un dessert,
le chef adapte la portion.

Tous nos plats et nos desserts sont « fait Maison », élaboré à partir de produits frais et de saisons.

