

L'inspiration

Restaurant Gastronomique

Menu Lucas à savourer

ENTRÉE PLAT DESSERT : 25,90 €
ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT : 22,90 €
PLAT SEUL : 18,90 €

SERVI LES MIDIS DU MERCREDI AU VENDREDI
HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

Entrées

MELON AU PORTO REVISITÉ :

Gelée & émulsion porto hibiscus, perles de melon nappé & marmelade, jambon cru de parme

TOMATES, BURRATA & GASPACHO :

Tartare de tomates & olives de calamata, burrata di buffala & basilic, siphon gaspacho ibérique

LA CRÉATION DU CHEF (+3€)

Plats

LA VOLAILLE :

Suprême pané & rôti en basse température, petits légumes confits au paprika fumé,
jus d'échalotes caramélisées

LA SUGGESTION DU CHEF (VOIR ARDOISE)

LA PÊCHE DE LA CRIÉE :

Linguine à l'encre de seiche & crème marinière au safran, fèves à l'étuvée. coquillages & crustacés

Desserts

LA TATIN REVISITÉE & DÉSTRUCTURÉE :

Biscuit sablé vanille, ganache & déclinaison de pommes, caramel & érable

DÉLICE DE CAROLINE

Biscuit meringué aux zestes de combava, ganache citron vert, déclinaison de fruits des rouges

Fromage AOP

FLEUR DE LIN & MENDIANT FRUIT SEC :

Feuilleté mille feuille, mousseline de fleur de lin, amande & pistache



TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets fait maison.

Les plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la pêche locale et des produits du marché.