

NOS FORMULES

1 plat : 26 euros

2 plats : 35 EUROS (entrée, plat **OU** plat, dessert).

3 plats : 38 EUROS (entrée, plat, dessert).

Menu Gourmet : 47 EUROS (entrée, plat, fromages* et dessert).

Les entrées :

Saumon fumé maison
taboulé aux fruits exotiques.

Ou

Velouté de champignons
toast rillons et champignons.

Ou

Foie gras de canard maison
chutney de figes.
(Supplément 7€)

Les plats :

Poisson du marché
tagliatelles de légumes et crème de
crustacés.

Ou

Duo de canard
magret rôti et cuisses en parmentier.

Ou

Noix de Saint Jacques rôties
purée de potimarron et shiitake.
(Supplément 9€)

Les desserts et fromages :

Plateau de fromages **(Supplément 4 euros)**

Ou

Brioche perdue aux pommes
caramel au beurre salé et glace vanille.

Ou

Tube craquant chocolat praliné
tartare de fruits exotiques et sorbet mangue.

Ou

Crème brûlée à la pistache financier noisettes.

Ou

Palette de dégustation. **(Supplément 10 euros)**

***Nos formules et menus ne se partagent pas.**

Pour les personnes ne souhaitant pas commander, il vous sera facturé 25 euros par personne.

