

Menu dégustation 45 €

Déjeuner et dîner

- Les couteaux gratinés en persillade, petite roquette **ou**
- Camembert truffé au four **ou**
(crème de tartufata, petite roquette)
- Tentacules d'encornet à la provençale (en salade) **ou**
- Traditionnel foie gras du chef
(et son chutney et pain toasté)

ET

- Le wok de poulet Thaï **ou**
(Légumes croquants, nouilles sautées, marinade asiatique, coriandre, cacahuètes)
- Le faux filet de race sélectionnée **ou**
(frites maison)
- Le magret de canard grillé **ou**
(figues rôties et mousseline de céleri)
- Tendre filet de bœuf de race sélectionnée **ou**
(frites maison)
- Le wok de gambas thaï **ou**
(Légumes croquants, nouilles sautées, marinade asiatique, coriandre, cacahuètes)
- Filet de daurade ou bar **ou**
(légumes basse température, beurre blanc et caramel d'agrumes)
- Tentacule d'encornet géant grillé **ou**
(crème de pois cassé jaune et vierge au crambery)
- Noix de st jacques poêlées
(fondue de poireaux au poivre timut et clémentine rôtie aux épices)

ET

- La tarte aux fruits (selon cueillette) **ou**
- L'incontournable citron en trompe l'œil **ou**
- Les véritables profiteroles du chef **ou**
(choux craquelin, crème diplomate, sauce chocolat)
- Crème brûlée aux zestes d'orange confits

Menu déjeuner 29 €

Uniquement au déjeuner hors dimanche

- Couteaux gratinés en persillade, petite roquette **ou**
- Le petit camembert truffé au four **ou**
(crème de tartufata, petite roquette)

ET

- La suggestion du midi **ou**
- Le wok de poulet façon Thaï **ou**
(Légumes croquants, nouilles sautées, marinade asiatique, coriandre, cacahuètes)
- Le faux filet de race sélectionnée
(Frites maison)

ET

- Crème brûlée aux zestes d'orange confits **ou**
- Tarte aux fruits (selon cueillette)

Menu enfants 18 €

Enfants jusqu'à 12 ans : Plat enfant + 1 boule de glace + 1 sirop

(Taxes et services compris, boissons non comprises)