



LE CABILLAUD,
*mariné comme un gravlax,
gel de bergamote, crème aigrette et salade d'herbettes*

OU

LE CANARD,
*pastrami fumé par nos soins,
choux pointu croquant au vinaigre de riz, crémeux de mangue*

-

LA RAVIOLE,
*farci à la burrata,
gaspacho de tomate tiède*

-

LA BARBUE,
*cuisson en croûte d'herbes,
risotto de petits légumes,
beurre blanc à la ciboulette*

OU

LE VEAU,
*grillé à la braise, jus de cuisson au romarin,
purée de pommes de terre au laurier*

OU

LE HOMARD (+12,00 €)
*couscous à la ratatouille de légumes,
béarnaise de homard*

-

La sélection de fromages affinés (+5,00 €)

OU

L'ABRICOT,
*ganache montée au chocolat blanc,
crème glacée à la vanille*

Menu 4 plats:

75,00 €

Accompagnement vins:

32,00 €



LE CABILLAUD,
*mariné comme un gravlax,
gel de bergamote, crème aigrette et salade d'herbettes*

OU

LE CANARD,
*pastrami fumé par nos soins,
choux pointu croquant au vinaigre de riz, crémeux de mangue*

-

LA BARBUE,
*cuisson en croûte d'herbes,
risotto de petits légumes,
beurre blanc à la ciboulette*

OU

LE VEAU,
*grillé à la braise, jus de cuisson au romarin,
purée de pommes de terre au laurier*

OU

LE HOMARD (+12,00 €)
*tagliatelles aux légumes braisés,
béarnaise au fumet de homard*

-

La sélection de fromages affinés (+5,00 €)

OU

L'ABRICOT,
*ganache montée au chocolat blanc,
crème glacée à la vanille*

Menu 3 plats:
Accompagnement vins:

60,00 €
24,00 €