

DU 05/05 AU 16/05

Menu

ENTRÉES

Tartare de Daurade royale

Poutargue / Crémeux de Chou-fleur (1,4,6,7,11)

IGP Méditerranée « Val Jo » Le Blanc, Château Val-Joanis (Provence) 11.00€

Duo d'Asperges

Jambon Pata negra / Gorgonzola / Rose / Basilic (1,7)

Muscat « Les Princes Abbès » Domaines Schlumberger (Alsace) 12.00€

Carpaccio de Radis Green meat

Crémeux de Crottin de Chavignol de chez Mons / Granité concombre-kiwi (1,7,11,12)

Mâcon-Azé Blanc Domaine de la Garenne (Bourgogne) 12.00€

PLATS

Lieu jaune de ligne

Freekeh (Blé fumé) / Navet confit / Sauce Tahini-citron (1,4,7,11)

Pinot gris Schimberg Domaine Schlumberger (Alsace) 12.00€

Magret de canard IGP

Carotte glacée au miel et gingembre / Chips de riz / Pesto de coriandre (1,7)

Lirac Domaine Lou Gaëlou (Rhône) 12.00€

Saint-Jacques de Dieppe en croûte d'agrumes

Asperges / Gel citron / Beurre noisette infusé au Yuzu (1,7,14)

Savennière "L'Effet Papillon" Château La Mulonnière (Loire) 12.00€

Suggestion
du moment
+ 12.00€ suppl.

CRÉATION FROMAGÈRE OU SUCRÉE?

Brebis

Rhubarbe / Miel / Herbes (1,7)



Fraises

Poivre de Timut / Siphon Yaourt / Meringue croustillante (1,3,7)

Gâteau de pommes façon tatin

Crème fraîche d'Isigny / Caramel / Glace à la vanille de Tahiti (1,3,7)

Formules

2 SEQUENCES - 45.00€ (uniquement le midi)

1 Entrée / Viande ou Poisson
Ou
Viande ou Poisson / Création fromagère ou sucrée

3 SEQUENCES - 60.00€

1 Entrée
Viande ou Poisson
Création fromagère ou sucrée

4 SEQUENCES - 70.00€

2 Entrées
Viande ou Poisson
Création fromagère ou sucrée

5 SEQUENCES - 85.00€

2 Entrées
Poisson
Viande
Création fromagère ou sucrée

Pour le bon déroulement de votre repas, ce menu est servi
jusque 13h00 et 20h30

Assiette de Fromages (5 sortes) 12.00€

Listes des allergènes alimentaires majeures: 1) Gluten - 2) Crustacés - 3) Œuf - 4) Poisson - 5) Arachide - 6) Soja - 7) Lait - 8) Fruit à coque - 9) Céleri - 10) Moutarde - 11) Sésame - 12) Anhydride sulfureux et sulfites - 13) Graines de lupin - 14) Mollusque - 15) Produits issus de la mer

Utilisation de poivre 5 baies