

MENUS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

44 €*

ENTRÉE - PLAT -
FROMAGE- DESSERT

49 €*

ENTRÉES

HADDOCK

12€

Poché au lait, chou fleur mousseux et en sommités ,granny et sarrasin toasté

CÉLERI BRIOCHÉ

12€

En farce mousseline de volaille fermière et champignons, jus court et mesclun

CHÂTAIGNE

12€

En velouté, crème montée au zaatar et croûtons de pain de campagne

PLATS

PÊCHE DU MOMENT

(selon arrivage)

29€

mousseline de panais, épinard, crumble noisette, réduction d'orange, jus de coquillage crémé et huile de persil

CÔTE DE COCHON

28€

Poêlée, pressée de pomme de terre, carottes fanes et purée d'oignon de Roscoff, gel ail noir et jus de viande au thym

GAUFRE AUX HERBES

25€

Et crémeux de patate douce, Bleu d'Auvergne, carmines croquantes

DESSERTS

RIZ AU LAIT

11€

Cuit doucement au lait de coco, pomelo confit à la vanille

NOUGAT GLACÉ

11€

Au gingembre et pistache, mandarine et crémeux pâtidoux

CHOCOLAT JASMIN

Ganache mousseuse, biscuit moelleux à l'amande, grué de cacao, glace lait d'amande 11€

MENU ENFANT

11€

Selon l'inspiration des Chefs
(JUSQU'À 11 ANS)