

MENU CLÉS DES SAVEURS

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert + Mignardise = 49,00€

Mise en bouche du moment

Maïs en déclinaison, vinaigrette au fruit de la passion *18€

ou

Les œufs mimosa à la bonite séchée, salade de courgettes croquantes *19€

ou

Ceviche d'espadon à la tahitienne, gingembre et coco *19€

Pavé de maigre, émulsion de jus de coquillages,
purée d'artichauts au yuzu, petits pois glacés *30€

ou

Agneau français confit au jus, chutney d'abricot,
polenta gourmande, fêta, amandes et herbes *30€

ou

Assiette végétarienne : assortiment de légumes crus et cuits selon la saison *20€

Fromages de la ferme de la Pastourelle à Châteaudouble *12€

ou

Finger au chocolat Guanaja 70%, fruits rouges et pistaches concassées *12€

ou

Soupe de pêche à l'hydrolat jasmin de Caroline, crème anisée *12€

Mignardise du Chef

*Prix du plat « à la carte »

MENU DES PETITS GOURMETS - de 12 ans

1/2 Entrée + 1/2 Plat + 1/2 Dessert + Sirop à l'eau = 19€

1/2 Plat + Sirop à l'eau = 13€

Tous nos prix sont nets, service compris. Paiements en CB ou espèces uniquement.