



MENU du 26/06 au 09/07

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert + Mignardise = 50,00€

Mise en bouche du moment

Fraîcheur de crabe au ponzu, avocat et herbes fraîches *22€

ou

Bœuf français servi comme un tataki, chutney de nectarines jaunes *22€

ou

Ravioles de légumes du soleil gratinées à la scarmorza, pousses de basilic *21€

Filet de daurade aux petits légumes glacés,
jus de coquillages crémé à la vanille bourbon *30€

ou

Effiloché de veau français au gingembre et curcuma,
palet de pommes de terre rôti, achards de légumes vinaigrés *30€

ou

Assiette végétarienne : déclinaison de légumes crus et cuits selon la saison *22€

Assortiment de fromages de la ferme de la Pastourelle à Châteaudouble *15€

ou

Financier gourmand à la pistache, crèmeux mangue - kalamansi *14€

ou

Finger choco-noisette au chocolat « Guajana 70 % » *14€

Mignardise du Chef

*Prix du plat « à la carte »

Menu des petits gourmets: - de 12 ans

-1/2 Menu + Sirop à l'eau = 20€

-1/2 Plat + Sirop à l'eau = 13€

Le tableau des allergènes est à votre disposition sur demande.

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