

MENU du 16/07 au 29/07

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

Mise en bouche du moment

Les œufs mimosa, coulis vert, poutargue et rouille *18€

ou

Chèvre frais, pignons de pin torréfiés et gaspacho de piquillos *20€

ou

Huîtres Saint-Vaast n°3, condiment citron-poivre et gomasio *21€

Pavé de maigre rôti, crème de patate douce au lait de coco
sauce vierge de fenouil au combava *30€

ou

Travers de cochon français laqué au miso,
écrasé de pommes de terre et tomates confites *30€

ou

Inspiration végétarienne du Chef : déclinaison de légumes de saison *22€

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

ou

Moelleux au chocolat « Guanaja 70% » et mangue *14€

ou

Soupe fraîcheur de pêche, crème montée au sureau *14€

Mignardise du Chef

Menu des petits gourmets (- de 12 ans)

-1/2 Menu + Sirop à l'eau = 20€

-1/2 Plat + Sirop à l'eau = 13€

*Prix du plat « à la carte »

Le tableau des allergènes est à votre disposition sur demande.

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