

MENU du 10/09 au 23/09

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

Mise en bouche du moment

Champignons en persillade, siphon d'ail doux, petits croûtons *18€

ou

Flan aux courgettes et chorizo *20€

ou

Crevettes sautées au lait de coco, combava et fèves de soja *21€

Seiche fondante et snackée, sauce vierge de tomates cerises,
risotto de petit épeautre au Parmigiano Reggiano *30€

ou

Porc français braisé aux cèpes, pickles de carottes pourpres
écrasé de pommes de terre aux fines herbes *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

Siphon au chocolat « guanaja 70 % », gelée de mangue et crumble *14€

ou

Fiadone aux pêches rôties *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.