

MENU du 24/09 au 07/10

« La qualité du produit au service de la créativité »

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

Mise en bouche du moment

Salade gourmande de quinoa, fèves de soja et raisins *18€

ou

Chèvre frais aux herbes, figues et crumble romarin *18€

ou

Velouté de potimarron, noix et copeaux de jambon cru *18€

Pavé de saumon rôti, sauce vierge fenouil et citron confit

Patate douce au lait de coco et carottes glacées *30€

ou

Faux-filet de bœuf français au jus corsé aux herbes

Panais rôti et pleurotes snackés *30€

ou

Inspiration végétarienne du Chef : déclinaison de légumes de saison *25€

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

ou

Namelaka « guanaja 70 % », gelée de muscat *12€

ou

Millefeuille pistache et hibiscus *12€

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.