

Menu à 36€ (entrée, plat, dessert)

Entrées, 12€

- Papillotes croustillantes de crevettes, sauce Thaï
- Crèmeux de fèves, œuf croustillant et anguille fumée
- Compotée de tourteau, caviar d'aubergine et gelée de tomates
- Salade d'artichauts barigoule aux agrumes et foie gras poêlé (+3€)
- Tatar de bœuf au couteau et galette de pomme de terre

Plats, 20€

- Parmentier de bœuf cuisiné au foie gras
- Quasi de veau, concassée de tomates et Burrata
- Epaule d'agneau et légumes confits en tajine, fine semoule
- Brandade de Haddock et brochette de gambas « bio » à la plancha
- Thon rouge grillé « bleu », poivrons et purée basilic

Desserts, 9€

- Camembert aux fruits secs et mascarpone
- Baba au Rhum
- Feuilleté aux fraises et crème légère à la vanille
- Le pot de crème chocolat tiède, glace vanille, madeleine à l'orange
- La Profiterole

Menu enfant, 12€

Sirop, volaille-purée, glace