

Menu à 36€ (entrée, plat, dessert)

Entrées, 12€

- Brochette de Gambas Bio « OSO » snackées à la plancha
- Galette de pomme de terre croustillante, saumon fumé et crème d'Isigny
- Compotée de tourteau, caviar d'aubergine /avocat à l'estragon
- Foie gras de canard cuisiné au côteaux du layon, chutney de figues (+5€)
- Légumes niçois confits, œuf mollet et lomo séché « Bellota »

Plats, 20€

- Parmentier de boeuf cuisiné au foie gras
- Côtes et épaule d'agneau confites aux légumes et citron, houmous
- Sandre rôti aux herbes et barigoule d'artichauts au lard
- Côte de cochon Ibérique rôtie, fricassée de champignons (+5€)
- La pêche du jour

Desserts, 9€

- Fromages affinés
- Baba au Rhum
- Craquelin aux fraises et framboises de Mr Mercier, crème légère à la vanille
- Entremet 3 chocolats, vanille et espuma chocolat lait
- Figues rôties au miel, glace chèvre et sablé Breton
- Crèmeux chocolat-mangue, sorbet passion

Menu enfant, 12€

Sirop, volaille-purée, glace