

Menu à 38€ (entrée, plat, dessert)

Entrées, 13€

- Wrap de chèvre frais, aneth, roquette et saumon fumé
- Salade de champignons à la crème, œuf mollet, jambon et truffe d'été
- Salpicon de gambas grillées, taboulé Libanais, espuma concombre-menthe
- Foie gras de canard cuisiné au côteaux du layon, chutney de figues (+5€)
- Caviar d'aubergine, burrata fumée et coppa Grillée

Plats, 21€

- Parmentier de bœuf cuisiné au foie gras
- Filet de bœuf grillé au poivre et gratin dauphinois (+10€)
- Bar rôti aux capres, poêlée d'artichauts et grenailles
- Filet de mignon de cochon à l'olive noire, confit d'échalotes et patates douces
- La pêche du jour

Desserts, 9€

- Fromages affinés
- Baba au Rhum
- Cheesecake framboises
- Le crémeux 3 chocolats
- Financier parfumé au curry, abricots rôtis miel et romarin
- Craquelin aux fraises de « Mr Mercier. »

Menu enfant, 12€

Sirop, suprême de volaille-mousseline de pomme de terre, glace smarties)

Réservation au 0238865020 Restaurant fermé le dimanche et lundi.
Pas de réservation par Mail.