

AU DEJEUNER

Menu découverte en 4 services 75€

A la carte

Entrées

Figues | Tomates | Jambon de Quintoa | Vinaigre de Coing | 20
Langoustines | Straciatella | Tomates | Framboises | 22
Thon rouge | Poireaux | Gombo | Fromage blanc | 24 Entrée- 40 Plat

Plats

Pêche du Jour | Girolles | Aubergines | Moules | 38
Echine de cochon | Haricots verts | Poivrons | 36
Côte de cochon | Choux pointu | Coques | 40

Fromages

Sélection de fromages Terroirs d'avenir | 15

Desserts

Chocolats | Fève Tonka | Sarasin | 15
Panna cotta à la verveine | Melon | 14

AU DINER

Menu Découverte 75€

(En 4 services)

Menu Immersion 95€

(En 6 services)

Menu Dégustation 120€

(En 7 services)

Viandes élevées et abattues en France. Tous nos plats sont « faits maison », élaborés sur place à partir de produits bruts.

En cas d'allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique, veuillez-nous en informer