

Menu à composer....

Entrée / plat : 38 euros

Plat / dessert : 33 euros

Entrée / plat / dessert : 44 euros

Foie gras de canard maison / chutney du moment / brioche (*supp. 5,00 €*)

Ou

Poêlée d'escargots / crème de pastis / noisettes grillées / mousseline

Ou

Gravlax de saumon Bömlo / sauce à l'aneth / crème d'herbes

Ou

Espuma de pommes de terre / Oeuf 64° / huile d'olive / truffe

Ou

Tartare de bar / mangue / avocat / yuzu



Risotto de fregola sarda / asperges vertes / parmesan 

Ou

Filet de bar / sauce vierge / polenta « parfums du soleil »

Ou

Brochette terre-mer

Volaille / gambas / fregola sarda / émulsion crustacés

Ou

Onglet de boeuf en mode Thaï / sauce poivre de kampfot

Ou

Magret de canard en basse température / érable - soja / gratin dauphinois

Ou

Tartare de boeuf au couteau

parmesan / noisettes torréfiées / tomates confites / frites

Ou

Oh mon burger !

Scarmoza fumée / coppa / asperges / « tomatade » / frites

(Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison)

Parsemez votre plat avec un soupçon de truffe, gourmandise assurée !

Supplément 12 euros / 20 grammes

Pavlova / fruits frais / crémeux orange /
guimauve pistache / sorbet orange sanguine



Choc'en barre !

Chocolat / noisette / ganache / pralin



Crème brûlée carambar / glace banane marbrée



Nage de fraises / menthe / citron-vert / sorbet citron-basilic



Glaces et sorbets, coupe 3 boules



Assiette du fromager

(en remplacement du dessert suppl. 6 €

en complément du dessert 12 €)