

Le menu change tous les 2 ou 3 jours.....

Menu à 31,50€ (entrée, plat, dessert)

Menu à 38,50€ (entrée, plat, fromage et dessert)

Entrées 12€ à la carte :

Foie gras maison (supp 5€)

ou

Salade de homard, riz vénéré, avocat (supp 2,50€)

ou

Terrine de noix de Saint Jacques et anguille fumée

ou

Gambas roties, petit pois, cumin

Plats 18,50€ à la carte

Selle d'agneau au thym du jardin

ou

Punta de Lomo de cochon Duroc, sauce chorizo doux

ou

Pavé d'épaulon, patate douce, sauce citronnelle

ou

Filet de turbot, céleri, sauce homard (supp 5€)

Fromages 9,50€ à la carte

Desserts 9,50€ à la carte

Tarte aux fruits frais « sans pâte »

ou

Polenta comme une crème brûlée, framboises

ou

Demi sphère chocolat blanc/rhubarbe

ou

Panacotta aux myrtilles, crumble cacao

prix nets, service compris