

Ces menus sont uniquement servis le midi du lundi au samedi

## Formules déjeuner

Entrée, plat, dessert à 25 €

Entrée, plat OU plat, dessert à 21 €

- Salade de melon, féta, citron vert, basilic et copeaux de jambon cru
- Carpaccio de bœuf, parmigiano, citron et huile d'olives
- Soupe froide de tomates au basilic, burrata et huile d'olives de Provence

- 
- Assiette marine « truite, lieu et moules, légumes du jardin et sauce légère au curry breton
  - Volaille rôtie au thym, pommes allumettes
  - Saucisse paysanne grillée, pommes purée à l'huile d'olives

- 
- Crème caramel
  - Salade fruits rouges façon sangria, sorbet citron vert

## Menu de saison

Entrée, plat, dessert à 35 €

Entrée, plat à 28 €

Plat, dessert à 26 €

- Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée, salade de saison
- Queues de crevettes rôties, soupe froide de tomates, sorbet tomate-basilic
- Crumble d'aubergines, parmigiano, sorbet tomate-basilic
- Tataki de thon, oignons frits et sauce sésame-soja

- 
- Filet de lieu rôti, légumes de saison et beurre blanc
  - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
  - Suprême de volaille rôti, légumes d'été, jus au thym
  - Parmentier de canard confit et jus de volaille

- 
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
  - Gaspacho de pêches, sorbet pêches de vigne
  - Salade de fruits rouges façon sangria, sorbet citron vert
  - Tartelette aux abricots, sorbet abricot
  - Assiette de fromages affinés