

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
- Tartare de thon, citron, huile d'olives de Provence et sauce sésame-soja
- Soupe froide de tomates, basilic, burrata et huile d'olives de Provence

- 
- Cassolette de moules de Pénestin décortiquées aux blancs de poireaux, sauce légère au curry breton
  - Cuisse de canard confite, pommes de terre grenailles

- 
- Forêt noir, coulis de fruits rouges
  - Clafoutis aux abricots

## 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
- Salade de lentilles vertes du Berry, œuf parfait, vinaigrette aux truffes d'été
- Tataki de thon, oignons frits et sauce sésame-soja
- Carpaccio de bœuf, parmigiano et huile d'olives

- 
- Pavé de thon grillé, sauce vierge
  - Suprême de volaille rôti, légumes d'été et jus au thym
  - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
  - Parmentier de canard confit et jus de volaille
  - Croustillant de pieds de porc désossés, sauce bordelaise (spécialité maison)

- 
- Tartelette aux abricots, sorbet abricot
  - Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
  - Gaspacho de pêches, sorbet pêches de vigne
  - Brioche façon pain perdu, glace vanille
  - Assiette de fromages affinés