

Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 31 €

- Salade de lentilles vertes du Berry, œuf parfait, lamelles de truffes d'été, vinaigrette aux truffes d'été
 - Queues de crevettes sauvages grillées, soupe froide de tomates, sorbet tomate-basilic
 - Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée, salade de saison
 - Tataki de thon, oignons frits et sauce sésame-soja
 - Salade de melon, féta, citron vert, basilic, huile d'olives des Baux de Provence et copeaux de jambon cru
-

- Pavé de truite rôti, légumes d'été et beurre blanc
 - Cassolette de moules de Pénestin décortiquées aux blancs de poireaux, sauce légère au curry breton
 - Filet de canard grillé, romarin, pêche, shitakés et sauce au miel
 - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
 - Suprême de volaille rôti, légumes d'été et jus de volaille
 - Noix de ris de veau braisés, légumes du moment (+8€)
-

- Gaspacho de pêches, sorbet pêches de vigne
- Tartelette aux abricots, sorbet abricot
- Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits exotiques
- Forêt noire, coulis de fruits rouges
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
- Assiette de fromages affinés