

Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 31 €

- Tartare de saumon et thon, citron, huile d'olives de Provence, salade de saison
 - Assiette de melon au jambon cru ibérique
 - Terrine de fromage de chèvre frais, tomate cerise, tapenade d'olive, roquette et vinaigrette balsamique
 - Foie gras de canard à la fleur de sel de Guérande, chutney de fruits secs au Coteaux du Layon, pain de campagne grillé
 - Soupe froide de tomates, burrata et sorbet tomate basilic
 - Moules de bouchot froide, concassée de tomates, basilic et truffes d'été
-

- Pavé de truite grillé, légumes du moment et beurre blanc
 - Pavé de thon grillé, tomate, huile d'olives et citron
 - Filet de canard grillé à la plancha, mûres et myrtilles
 - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
 - Pavé de veau, légumes du moment et sauce aux truffes d'été
 - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
-

- Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits exotiques
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
- Tarte aux abricots, glace vanille
- Assiette de fromages affinés

Origine des viandes : Bœuf Fr ou UE - Volaille Fr - Porc UE – Veau UE

Prix nets, toutes taxes et service compris.

Une carafe d'eau potable peut vous être servie gracieusement en accompagnement d'une consommation.