

Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 31 €

- Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée, salade de saison
 - Pressé de volaille au foie gras de canard, truffes d'été, vinaigrette aux truffes d'été
 - Assiette de melon au jambon cru ibérique
 - Soupe froide de tomates, grosses queues de crevettes sauvages grillées à la plancha et basilic
 - Tataki de thon, tapenade de tomate et vinaigrette sésame-soja
 - Millefeuille de crabe aux artichauts, tomates concassée et salade de saison
-

- Pavé de merlu grillé, légumes d'été et beurre blanc
 - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
 - Suprême de volaille rôti, légumes de saison et jus de volaille
 - Parmentier de canard confit, chips de pommes de terre et jus de volaille
 - Faux filet grillé, sauce bordelaise
-

- Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits exotiques
- Tartelette aux abricots, glace vanille
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
- Crème caramel maison
- Gaspacho de pêches, sorbet pêche de vigne
- 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.