

Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 31 €

- Millefeuille de crabe, artichauts, tomates concassées et vinaigrette sésame-soja
 - Crumble d'aubergines, parmigiano et sorbet à l'huile d'olives
 - Tacos de crevettes sauvages, guacamole d'avocats, coriandre et citron
 - Carpaccio de melon, copeaux de jambon ibérique, sorbet porto tawny 10 ans d'âge
 - Gaspacho de tomates, burrata et glace tomates-basilic
 - Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti et vinaigrette fruits rouges
-

- Filet de dorade royale grillé, légumes d'été et beurre blanc citronné
 - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
 - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
 - Filet de canard rôti, mûres, pêches et petits pois
 - Suprême de volaille rôti, sauce aux truffes d'été
-

- Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits exotiques
- Tartelette maison aux abricots, glace pistache
- Croustillant chocolat lait et caramel, glace vanille
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
- Gaspacho de pêches, sorbet pêches de vigne
- Assiette de fromages affinés

Origine des viandes : Bœuf U.E. Volaille Fr Agneau U.K. Porc Fr ou U.E. Veau Fr ou U.E.

Prix nets, toutes taxes et service compris.

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