

Menu Saveurs

€ 42

Bien commencer

Oeuf parfait, velouté de cresson à l'ail des ours,
copeaux de parmesan

OU

Asperges blanches du Sud Ouest, onctueux
de champignons de Paris, pickles de shiitake

Continuer en beauté

Filet de bar de ligne, mousseline de patates douces,
vinaigrette d'agrumes émulsionnée au vin blanc

OU

Paleron de bœuf braisé, choux de Bruxelles
en deux façons, carottes glacées, jus corsé

Menu hors boisson

Les prix incluent une taxe de 10% et le service

Des informations sur les allergènes sont disponibles sur demande

Finir en douceur

Ananas au miel de Vendée, chantilly de crème
brûlée à la vanille de Madagascar

ou

Ganache au chocolat, sorbet au fruit de la passion,
crumble cacao, tuile croquante

Entrée, plat & dessert: €42

2 entrées, plat & dessert: €50

Les entrées: €14

Les plats: €24

Les desserts: €12

L'assiette de fromages: €12

L'assiette de fromages à la place du dessert: + €5