

Menu Saveurs

€ 42

Bien commencer

Filet de maquereau de nos côtes, fraîcheur de pomelo,
coulis au vert d'oseille

OU

Oeuf mollet croustillant, duxelle de champignons de Paris,
girolles en pickles, copeaux de champignons

Continuer en beauté

Canon d'agneau, pomme de terre savonnette farcie au confit
d'épaule, billes de brebis, jus corsé à la sarriette

OU

Filet de bar de ligne, garniture façon César, tomates de
Saint Hilaire de Riez, condiment à l'ail noir

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

Espuma au chocolat 72%, crumble au cacao, fraîcheur de fruit de la passion

ou

Figue rôtie au miel de châtaignier, mousse de faisselle, tuile aux céréales, caramel au vin rouge

ou

Notre sélection de fromages d'ici et d'ailleurs

Entrée, plat & dessert: €42

Entrée, plat, fromages & dessert: €48

2 entrées, plat & dessert: €50

Entrée, poisson, viande & dessert: €54

Entrée/plat ou plat/dessert: €36

Un plat: €25