

Menu Saveurs

Bien commencer

Carpaccio de saumon et Saint Jacques, brunoise de mangue, vinaigrette au fruit de la passion

ou

Raviole de chèvre de Saint Mathurin et noix croquantes, velouté de potimarron blue ballet

Continuer en beauté

Epaule de veau braisée, mousseline de panais, chips de persil tubéreux, pickles de potimarron, jus de veau truffé

ou

Filet de merlan de ligne, déclinaison autour de la carotte, citron confit, fumet de poisson carotte gingembre

Menu hors boisson

Les prix incluent une taxe de 10% et le service

Nos poissons sont issus de la pêche locale, nos viandes sont d'origine française

Des informations sur les allergènes sont disponibles sur demande

Finir en douceur

**Comme un tiramisu, glace expresso, coulis au
chocolat noir, tuile aux grains de café**

ou

**Crèmeux citron yuzu, crumble au romarin, gel
fenouil, meringue au citron vert**

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 : €38

Un plat : €28

Menu hors boisson

Les prix incluent une taxe de 10% et le service

Nos poissons sont issus de la pêche locale, nos viandes sont d'origine française

Des informations sur les allergènes sont disponibles sur demande