

Menu 31 €

Aspic d'aile de raie aux pamplemousses et tuile aux algues

Ou

Mousse d'artichauts sur sablé noisette et Brésaola

Bourride de maquereau à la sétoise, sa cuillère de rouille

Ou

Suprême de pintade radis glaces et pleurotes, crème aux fanes de radis

Fromage blanc des vaches Heureuses

Ou

Dessert au choix

Menu du jour 19,90 €

Servi le Midi et le Soir
Du mardi au vendredi

Menu enfant 15 €

Servi jusqu'à 12 ans
Un plat et un dessert

Formules du jour 16.50 € *(Entrée plat ou plat dessert)*

Uniquement le midi
Servi du mardi au vendredi

Tous nos plats sont fait maison et élaborés sur place, dans notre cuisine, selon nos recettes à partir de produits de qualité.

Tous nos prix sont TTC. Toutes nos viandes sont d'origine union européenne

Carte

1 plat, 1 dessert	27 €
1 entrée, 1 plat	32 €
1 entrée, 1 plat, 1 dessert	41 €
1 entrée, 1 plat, 1 fromage, 1 dessert	45 €
1 entrée, 2 plats, 1 fromage, 1 dessert	50 €

Entrées

Foie gras en terrine et sa brioche, abricot fourré à la crème d'amande

Céviche de rascasse à la citronnelle, poivrons, et taboulé de choux fleurs à la coriandre

Poissons

Filet de bar, gnocchi au sarrasin et betteraves, asperges et sa crème

Cabillaud aux morilles, pommes de terre délicatesse au lard de Colonnata et thym

Vianades

Carré d'agneau en croûte de moutarde au mout de raisin, flan de carottes et petits pois à la menthe, jus à l'huile d'olives

Paupiette de veau aux escargots de Chatanay et ris de veau, épinards et sauce à l'ail des ours

Desserts

Millefeuille aux fraises et mousseline aux pralines, coulis aux fraises et vinaigre de citron

Soufflé chaud au chocolat et aux framboises

Parfait glacé au rhum arrangé à la banane de Bigallet, tuile au gruë de cacao

Compotée à la rhubarbe, blanc manger au fromage blanc et fleur de sureau, miettes au chocolat blanc