

Menu Découverte

58€

Amuse-bouche



Œuf parfait dans un bouillon d'asperges vertes, huile de persil,
Pointes d'asperges et croutons



Dos de cabillaud snacké, jus de coquillage crémé,
Légumes de printemps



Mille-feuilles fraises, diplomate vanille Bio de Madagascar



Mignardises

Menu plaisir

82€

Amuse-bouche



Foie gras mi-cuit, fleur de sel et chutney rhubarbe



Langoustines en kadaïf, taboulé de quinoa rouge



Quasi de veau cuit basse température, fricassée d'asperges vertes,
Girolles et tomates confites et jus court



Sablé aux agrumes, gel basilic, meringue légère



Mignardises

Fromages

3 pièces - la petite assiette- 10€

5 pièces - la farandole-15€

Sélection de notre Maître affineur Le Terroir de Marc

Faites-nous part de vos intolérances ou allergies

*Nos plats sont susceptibles d'être modifiés selon le marché et les saisons
La modification de menus pourra être facturée*