

Menu Découverte

60€

Amuse-bouche



Pain perdu au saumon, beurre d'agrumes et chantilly aux herbes

Ou

Œuf parfait dans un bouillon d'asperges vertes légèrement crémé



Bar du moment juste sur plancha, inspiration du Chef

Ou

Croustillant d'agneau, jus corsé au vin rouge, légumes de printemps



Pavlova fraise et rhubarbe



Mignardises

Menu plaisir

85€

Amuse-bouche



Foie gras mi-cuit maison, déclinaison autour de la fraise



Poulpe grillé, houmous maison, crumble de chorizo sauce chimichuri



Filet de bœuf grillé, marchand de vin, légumes du moment



Fraicheur agrumes et basilic



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

Accord mets et vin pour les menus : sélection du Sommelier : 2 verres 20€

3 verres 30€

Nos plats sont susceptibles d'être modifiés selon le marché et les saisons

La modification de menus pourra être facturée