

Menu saisonnier

Entrées

Crème de haricots blancs, escalope de foie gras de canard poêlé 16€

Ou

Marbré d'aubergine et saumon mi-cuit, fenouil confit et vinaigre balsamique 17€

Ou

Raviole de noix de st jacques aux légumes et coriandre fraîche 19€

Plats

Aile de raie rôtie, mousseline de pommes de terre à l'ail, coulis de persil 25€

Ou

Filet mignon de veau en piccata, pignons de pin, raisins et épinards, riz au lait de coco 28€

Ou

Chou farci truffé, jus au lard fumé et céleri 28€

Desserts

Crèmeux de tapioca à la mangue, tuile dentelle au citron vert 9€

Ou

Tartelette au chèvre frais, gelée fruits de la passion, sauce au thym 10€

Ou

Banana bread façon pain perdu, glace banane passion et espuma 9€

Le menu entrée, plat, dessert 48€