

Menu saisonnier

Entrées

Terrine de raie, fenouil et câpres, sauce tartare au pamplemousse 17€

Ou

Bouillon crémeux de moules marinières au curry, julienne de légumes, chorizo et crumble parmesan 18€

Ou

Saumon mariné à la coriandre, espuma avocat et chips de lard 18€

Plats

Suprême de volaille farci aux champignons et mozzarella, écrasé de brocolis aux amandes 27€

Ou

Risotto mangue-pomme verte, crème coco et filet de rouget poêlé 28€

Ou

Croustillant de pied de cochon au foie gras de canard et champignons 28€

Desserts

Fondant chocolat cœur coulant cerise, glace yaourt 10€

Ou

Panna cotta, granola maison, sauce caramel 10€

Ou

Cheesecake à la brousse de brebis, fraises, miel et citron vert 10€

Le menu entrée, plat, dessert 48€