

ENTREES

Pêles mêlées de crudités 15€
Quenelles et tartine de chèvre frais germé

Entre terre et mer, Langoustines rôties 18€
Sur une royale d'asperges vertes et son velouté

Risotto crémeux aux Noix de Saint Jacques 22€
Parfumé à l'huile de Truffe, émulsion d'une bisque

POISSON

Filet de Bar cuit sur la peau, Galette de Courgette 24€
Marmelade de poivron, parmesan, roquette, trait de pistou

VIANDES

Grenadin de Veau, Polenta rissolée aux olives 23€
Légumes fanes, réduction au vinaigre balsamique
Romarin du jardin

Filet de Bœuf, Tarte fine aux champignons de Paris 32€
Crumble salé, Légumes du moment confits et jus corsé

FROMAGES

Assiette de trois fromages 7€

DESSERTS

Millefeuille à l'abricot, Crème onctueuse au Thym 9€

Fraîcheur de Melon et Framboise, Croustillant ivoire

Sur un sablé au beurre salé, Ganache de citron, Fraise et basilic

Coupe de glace. 3 boules

Menu du Jour : 18€ 1 Entrée/1 Plat/1 Dessert
(Servi au déjeuner Du mardi au vendredi selon la suggestion du chef)

A EMPORTER tous les menus : 10% Commande 24h à l'avance

