



Menu découverte

Mises en bouche.

Tartare de St Jacques aux fraises, avocat (12€).

Ou

Salade folle de magret fumé, foie gras, crouton, fraises et balsamique (12€).

Ou

Salade grecque à la feta (végé) (12€).



Duo de turbot et gambas sur lit de Taglioni à l'encre de seiche, jus safrané (12€).

Ou

Trío de cromesquis de poularde aux asperges (12€).

Ou

Asperges, écrasé d'œuf dur, mousseline au sauvignon (végé) (12€).



Filet d'agneau encroute d'herbes

Légumes printanier, grenailles sautées à la fleur de sel et thym (22€) (+5€).

Ou

Canette aux dés de pomme et calvados

Légumes printanier, grenailles à la fleur de sel et thym

Ou

Dos de cabillaud, bisque crème et crevettes grises

Légumes printaniers, purée à la ciboulette (17€).

Ou

Pallet de pecorino aux légumes

Légumes printanier, grenaille à la fleur de sel et thym (végé) (17€).



Trío de fromages de notre province (5€).

Ou

Crème brûlée à la lavande (5€).

Entrée, plat, dessert 33€. Sélection de vin 3 services 19€

2 entrées, plat, dessert 43€. Sélection de vin 4 services 24€