



Menu découverte

Mises en bouche.

Tartare de jambon Serrano à la tomates et melon (13€).

Ou

Tartare de St Jacques et granny smith au citron vert et aneth (13€).

Ou

Légumes provençales et crème de chèvre en bavarois (végé) (13€).



Salade mesclun tiède au pamplemousse rose et scampis (13€).

Ou

Aumônière de volaille aux asperges vertes (13€).

Ou

Ravioli de cèpes à la ricotta, crème de tartufata (végé) (13€).



Médaille de veau aux dés de pomme flambé au calvados

Légumes estivales, poêlée de grenailles à la fleur de sel et thym (18€).

Ou

Rouleau de dorade royale farcies aux crevettes grises et courgette
Légumes estivales, poêlée de grenailles à la fleur de sel et thym (18€).

Ou

Tarte à la feta et aux tomates multicolores

Légumes estivales, poêlée de grenailles à la fleur de sel et thym (végé) (18€).



Trío de fromages de notre province (6€).

Ou

Tartelette au mojito meringué (6€).

Ou

Sorbet citron et vodka (6€).

Entrée, plat, dessert 35€. Sélection de vins 3 services 20€.

2 entrées, plat, dessert 45€. Sélection de vins 4 services 25€.