






Le Menu







(Uniquement le soir du mardi au samedi)

33,00 €










Entrées :

-  Maquereau Mariné aux Agrumes, Focaccia aux Algues et Mayonnaise aux Herbes
-  Gaspacho Courgette – Epinard, Crème de Burrata 
-  Noix de Veau Marinée au Shiso et Tomate Infusée au Thé Earl Grey
-  Palourdes Farcies au Beurre Aillé

Plats :

-  Filet de Cabillaud Rôti, Jus d'Arrêtes au Café et Betterave en Deux Façons (Suppl + 3,00€)
-  Filet Mignon, Emulsion d'Ail Noir, Petits Pois Menthe et Amande
-  Filet de Merlu, Hollandaise au Chèvre Frais, Fenouil Confit au Four
-  Filet de Bœuf (VBF), Millefeuille de Pomme de Terre, Jus de Bœuf (Suppl + 3,00€)
-  Cannellonis Farcis Artichaut et Champignons 

Desserts :

-  Tatin de Pomme, Amour et Cerfeuil 
-  Carrément Chocolat 
-  Pêche Confite, Siphon Chocolat Blanc et Poivre Rouge 
-  Crèmeux aux Agrumes et Concombre en Pickles 
-  Assiette de 3 Fromages de Chez Gauthier (Suppl + 3,00€)



Plat Végétarien

La liste des allergènes présents dans nos plats est consultable sur demande