

MENU DECOUVERTE

(Uniquement du lundi au vendredi)

Entrée, Plat, Dessert - 45 Eur par personne

Entrée, Plat ou Plat, Dessert - 35 Eur par personne



PRIX NETS

Boisson non comprise

TVA : 10 % sur la nourriture et les boissons non alcoolisées - TVA: 20 % sur les vins et alcools"

Origine viande bovine: France, Australie et Etats-Unis

A LA CARTE

Entrées

Les Légumes, salade de légumes printaniers, anchois fumé vinaigrette rhubarbe	18 €
Le Maquerau, en escabèche, gelée de pomme granny-smith et radis	18 €
Les Asperges, en velouté et sa royale safranée	20 €
Les Petits Pois, à la française contemporain	20 €

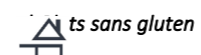
Plats

Le Merlan, de ligne en croûte d'ail noir, asperges blanches grillées et petits pois	28 €
La Truite, confite, émulsion noisette, brocolis en déclinaison	25 €
L'Agneau, selle d'agneau fermier du Quercy, rôti au romarin, risotto croustillant et blettes	35 €
Le Canard, en magret fumé, jus de cardamome, oignons nouveaux, pomme de mer de Noirmoutier	32 €

Desserts

La Rhubarbe, tarte rhubarbe, sorbet betterave baie d'acai	15 €
Le Cheesecake, pomme Granny Smith, sorbet Grenade thé Gauguin	15 €
Le Chocolat, en Opéra, glace chocolat pure origine	15 €
Le Citron, tarte citron meringuée	15 €
La Salade de fruits	10 €

Le pain qui vous accompagnera tout au long de votre repas est confectionné avec des produits issus de l'agriculture biologique.



ts sans gluten

Tous nos plats sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts.