

POUR COMMENCER

SALADE DE BETTERAVE CUIE EN PAPILOTE, RICOTTA MAISON
ET VINAIGRETTE AUX FRUITS SECS

15€

RISOTTO À LA MILANAISE

18€

TENTACULE DE POULPE À LA TOMATE, ESPUMA DE POMME DE TERRE FUMÉE

22€

SAINT JACQUES MARINÉE ET RÔTIE, MOUSSELINE DE CHOUX-FLEURS,
ÉCUME DE BOUILLON DE COQUILLAGE

24€

PRODUITS DE LA MER

FILET DE DAURADE CUIT À L'UNILATÉRALE, POIREAUX CONFITS,
FUMET DE POISSON ET ALGUE WAKAMÉ

24€

MERLU RÔTI, POMME DE TERRE CROUSTILLANTE ET SAUCE "CHIMICHURRI"

26€

PRODUITS DE LA TERRE

QUASI DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, RATATOUILLE DE SAISON, JUS BŒUF

28€

FILET DE CANETTE LAQUÉ, CAROTTES PERSILLÉES ET OIGNONS DOUX DE CÉVENNES

30€

LES DOUCEURS

SABLÉ BRETON, MANDARINE AU CARAMEL, GLACÉ VANILLE

12€

ROCHER CHOCOLAT, BAVAROISE LÉGÈRE À LA POIRE, DÈS DE POIRES POCHÉES,
CŒUR COULANT CHOCOLAT

12€

TARTE CHAUDE AUX FRUITS ROUGES ET CITRON VERT, GLACÉ YAOURT

12€

MENU DE SAISON

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

RAVIOLI FARCE DE GAMBAS, SAUCE MOUSSEUSE DE CRUSTACÉS



ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 12H, CITRON CONFIT ET OLIVES TAGGIASCHE



DESSERT AU CHOIX

45€

POUR LES VÉGÉTARIENS, DEMANDEZ CONSEIL AU MAITRE D'HÔTEL

(LES PLATS " FAIT MAISON " SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS
ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER EN FONCTION DU RETOUR DU MARCHÉ)

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE

TRÈS BONNE DÉGUSTATION...

PRIX NET, SERVICE COMPRIS