

Le Gastronom

• ENTRÉE •

Ris de veau
Moutarde à l'ancienne - 21,00€

ou

Sole
Façon Dugléré - 21,50€

• ENTREMETS GLACÉ •

• PLAT •

Agneau
Ail des ours | Parfumé au foin | Légumes de printemps - 29,50€

ou

Langouste farcie
Épinards | Beurre blanc | Asperges - 31,00€

• FROMAGES •

Le chariot - 12,50€

• PRÉ-DESSERT •

• DESSERT GASTRONOME •

Un menu 6 services à 69,50€ par personne & son accompagnement vins à 41,00€ (autres boissons excl.)

Le Confiance

• ENTRÉE •

Asperges

Ail noir | Églectin | Radis noir | Beurre corail - 17,00€
ou

Tartare de thon rouge

Sésame | Soja | Huîtres - 18,50€

• ENTREMETS GLACÉ •

• PLAT •

Lotte

Petits pois | Jeunes pousses d'épinards | Ail - 29,50€
ou

Bœuf 55°

Gastrique | Estragon | Beurre de ferme | Pommes de terre nouvelles | Légumes de printemps - 27,00€

• PRÉ-DESSERT •

• EN FIN DE REPAS •

Le chariot de fromages - 12,50€
ou

Le dessert confiance - 11,50€

Un menu 5 services à 58,50€ par personne & son accompagnement vins à 30,50€ (autres boissons excl.)

Le Découverte

• ENTRÉE •

« Bouillon » volaille de Mainvault

Œuf 63° - 15,50€

ou

Carpaccio de lotte

Citron vert | Sauce vierge | Anchois - 16,00€

• ENTREMETS GLACÉ •

• PLAT •

Merlu

Bisque de crevettes grises | Asperges vertes - 24,00€

ou

Cochon cuisson lente

Persillade de romarin | Légumes de printemps - 27,00€

• EN FIN DE REPAS •

Le chariot de fromages - (*supp. 5€*) - 12,50€

ou

Le dessert Découverte - 11,50€

Un menu 4 services à 45€ par personne & son accompagnement vins à 26,50€ (autres boissons excl.)