



CARTE RESTAURANT

Une expérience raffinée, où chaque plat met en avant des ingrédients soigneusement sélectionnés et sublimés.

Nos formules

Entrée/Plat/Dessert (menu du moment, sur ardoise)

28,00 €

ENTRÉES

Velouté de choux-fleurs au lait de coco 9.00€ Endives, mousse roquefort, noix 10.00€ Tartare de langoustines, confit de nori, pickles 17.00€ Foie gras de canard, chutney d'oignons au gingembre 18.00€

PLATS

Millefeuille Butternut crème chèvre sauge 17.00€ Volaille, pressé de pomme de terre, sauce barbecue 18.00€ Cabillaud, fondue de poireaux, bisque de langoustines 19.00€

DESSERTS

Déclinaison de céleris 3 branches 8.00€ Trio de fromages 9.00€ Poire rôtie, granola et mousse thé noir Anichaï 10.00€

MENU SAINT-VALENTIN - 59.00€

*Menu unique et exclusivement sur réservation (table de 2 personnes uniquement), pour le vendredi 13 et le samedi 14 au soir.

1 COCKTAIL SAINT-VALENTIN

FRENCH KISS - ALCOOL (Gin, crémant, framboise, citron) ou LOVE KISS - SANS ALCOOL (Passion, fraise, citron, eau pétillante)

AMUSE-BOUCHE

Surprise délicate pour ouvrir le bal des saveurs.

ENTRÉE

Carpaccio de Saint-Jacques, kiwi et agrumes

PLAT

Mignon de porc, jus au thé noir fumé, topinambour

DESSERT

Tartelette passion vanille

MIGNARDISE

Douce attention sucrée pour conclure le repas.

BOISSON CHAUDE

Thé ou café

MENU ENFANT

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 10.00€ Entrée/Plat/Dessert : 13.00€