



Menu Découverte...
Balade élaborée par le Chef
au gré du marché

Mise en bouche - Entrée - Poisson - Viande - Dessert
59,00€

Menu du moment ...

à 32 euros

Mousse de tourteaux en fine julienne de céleris, pommes vertes et pousses de moutarde,
capuccino au lait de crevettes

ou

Terrine de lapin aux champignons de souche, salade d'endives, poireaux, radis noir,
mousseline aux noisettes torréfiées

ou

Velouté froid de petit pois à la menthe, céréales vertes en vinaigrette
et involtinis de chèvre frais

Gigot d'agneau rôti, son épaule confite à l'oignons et fenouils, panisse,
purée et pépites de pois chiche aux fruits secs

ou

Dos de dorade poêlé sur une galette de polenta à l'encre de seiche et sarriettes,
spaghettis de légumes printaniers et caviar aubergines fumées

ou

Plat du marché

Dessert du jour

ou

Dôme noisette amande praliné, cœur coulant aux baies de cassis, sorbet cassis

ou

Financier pistache et mousseline à la vanille, déclinaison autour de la fraise