

Composez votre menu dégustation

7.30€ la petite assiette
29.90€ les 5 petites assiettes par personne

Les assiettes salées

Assiettes de Melon et coppa GL
Terrine de foie gras mi-cuit L
Canapé grand mère (c'est notre spécialité et une surprise) L
Gaspacho Tomate-basilic-mozzarella G
Pâté de tête aux agrumes, sauce gribiche GL
*Saumon Gravlax, mousse vodka-aneth, Blinis
Accras de morue, sauce tartare
Ratatouille nicoise, mousse aux piquillos, tuile parmesan G
*Oeuf bio cocotte façon basquaise GL
*Poêlée de girolles à l'ail et persil GL
Crumble tomate-courgette, parmesan et thym
Gratin d'aubergine à la mozzarella
*Tarte fine aux sardines, tomates séchées et tapenade
*Pavé d'espadon au cumin, cuit à la plancha GL
*Pastilla de volaille à l'abricot
Steak tartare préparé, pommes grenailles, salade GL
Millefeuille de légumes grillés et blanc de volaille rôti aux épices GL
Comté AOP 16 mois "Marcel Petite" G
Pélardon AOP bio "Fermier de la Borie"

Les assiettes sucrées

Eton Mess : Cerises fraîches, meringue, chantilly GL
Tiramisu façon Mojito
*Tarte tatin aux abricots et romarin
Pêche plate caramélisée, sorbet framboise-romarin GL
Figue rôtie sur sablé breton
*Duo de mousse pralinée-chocolat noir, biscuit pralin
Crumble Rhubarbe-framboise, glace vanille
Moelleux au caramel beurre salé
Profiteroles, sauce chocolat noir chaud
Sorbets : mangue, framboise et citron jaune L
Coupe Brézin : glace nougat, caramel fleur de sel, sauce caramel beurre salé, chantilly
Café gourmand : un expresso et ses mignardises

G : Sans gluten (uniquement pour les intolérants)

L : Sans produit laitier

* supplément de 2€ sur la formule du midi

Toutes nos assiettes sont maison

Prix net Hors boisson