

LA FORMULE DÉJEUNER 55 €

2 Plats (entrée-plat ou plat-dessert) 44 euros

Possibilité d'un accord vin (2 verres) 25 euros

L'ASPERGE BLANCHE

*En soupe glacée, gelée d'agrumes et coriandre
parfumée à l'huile de mandarine et tagète*

OU

LES SARDINES DE L'ATLANTIQUE

*Justes cuites, sur un suc de tomate bavarois d'anchois
fritot de basilic artichaut et amande, fleur de fenouil sauvage*

OU

LE FOIE GRAS

De canard frais pressé, bavarois d'amande, gelée de cerise à l'hibiscus (9 € Supplément)



LA DAURADE

*Rôtie, parfumée au confit d'agrumes et jasmin
fenouil sauvage cuisiné façon d'une Grecque*

OU

LES FLEURS DE COURGETTE

Esprit du 'petit farci', olives taggiasche et amandes fraîches, sauge et citron



L'INSTANT SUCRE

Inspiration gourmande et de saison

OU

LE CAFÉ DU GASTRONOME

Expresso et ses douceurs

LES MENUS D'INSPIRATION

3 services 89 euros Possibilité d'un accord mets & vins 44 euros

4 services 115 euros Possibilité d'un accord mets & vins 55 euros

Sélection Printanière

*Délicieux-Malicieux mariage au grès de la saison et des produits de nos régions
L'occasion pour une escapade aux senteurs délicates*

Servi uniquement au déjeuner - Prix TTC service compris