



Un quelconque changement à la formule entrainera un supplément de 10€. Tous les prix annoncés sont par personne.

Le menu à 35€

Ce menu est servi du Mardi au Vendredi (midi et soir). Hors jours fériés.

- * L'œuf bio et fermier cuit à 64°, déclinaison sur les champignons *
- * Compression de joue de bœuf confite, émulsion de patate douce, pointe de curry, jus court *
- * Comme une crêpe Suzette, laquée dans un caramel d'agrumes *

L'Apple déj' du Samedi midi, à 70€

Menu composé par le chef

- * Une coupe de champagne et ses amuses bouches *
- * Mise en bouche *
- * L'entrée *
- * Le plat, son verre de vin *
- * Le dessert, le café et ses mignardises *



Le menu Gourmand, en 5 services, à 58€

ou Gourmet, en 8 services, à 90€

Accord mets et vins 30€

Saumon mi- fumé, tartare d'huitre-pomme verte, sauce hollandaise

*

Marbré de foie gras de canard meringué, compotée de fruits rouges,
madeleine à la carotte et au miel

*

Salade tiède et croquante de homard, mangue acidulée et citron vert

*

Cabillaud cuit nacré, royale de potimarron, risotto de céleri au vin rouge et
beurre blanc

*

Saint-Jacques poêlées au beurre, crème de crustacés, raviolis de tourteaux aux
herbes fraîches

*

Contre filet de veau rôti, mousseline de panais, crème carbonara

*

Le plateau des fromages affiné d'ici et d'ailleurs

*

Comme une tarte au citron, meringue au cacao et sorbet cassis