



MENU VÉGÉTARIEN

28,80€



*Le velouté de butternut, patate douce et carottes,
croûtons, sauce blanche au fromage italien.*

OU

*Le demi camembert au lait cru rôti,
huile de romarin et noix, toast grillé.*

≈

*Le parmentier gratiné de légumes du moment,
chapelure au Grana Padano.*

OU

*L'omelette aux champignons et
sa chiffonnade de salade.*

≈

*Le riz au lait de coco, coulis de fruits rouges,
émulsion vanillée et biscuit streusel.*

OU

Le chou craquelin façon profiterole, sauce chocolat et crème fouettée.

OU

Les glaces artisanales (2 boules).



MENU SANS GLUTEN

36,50€



*Les escargots bio de la maison 'Royer',
champignons et guanciale, infusion à l'ail confit.*

Ou

*Le saumon fumé par nos soins,
vinaigrette aux agrumes et herbes folles, chantilly à la mandarine.*

Ou

L'assiette de 6 huîtres (N°2) de nos côtes.

≈

*La choucroute de la mer, émulsion à l'échalote confite.
(trilogie de poissons, langoustine et crevette)*

Ou

*L'émincé de filet de canard rôti sur peau,
jus aux notes de miel, gingembre et orange.*

≈

Le riz au lait de coco, coulis de fruits rouges, émulsion vanillée.

Ou

La verrine lemon curd, compotée aux agrumes et meringue italienne

OU

Les glaces artisanales (2 boules).

OU

La coupe amarena OU La coupe colonel.

Tous nos plats sont faits maison

