



MENU VÉGÉTARIEN

28,80€



*La tartelette feuilletée à l'oignon doux et au miel,
crème au gorgonzola, chiffonnade de salade.*

OU

*Le demi camembert au lait cru rôti,
huile de romarin et noix, toasts grillés.*

≈

*Le parmentier de légumes du moment
gratiné à la chapelure.*

OU

*L'omelette aux champignons,
mélange de salade.*

≈

*Le riz au lait de coco, compotée de citron,
émulsion yuzu, crumble avoine et noix de coco.*

OU

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

OU

Les glaces artisanales (2 boules).



MENU SANS GLUTEN

36,50€



*L'œuf parfait 64°, poêlée de rillauds et pleurotes,
crémeux au St Nectaire fumé.*

Ou

*Le tartare aux deux saumons, asperges blanches et vertes,
chantilly infusée à la citronnelle.*

Ou

L'assiette de 6 huîtres (N°2) de nos côtes. (+1,00 €)

≈

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

Ou

*L'effilochée de poitrine de veau façon tajine,
amandes et fruits secs, jus aux épices douces.*

≈

Le riz au lait de coco, compotée de citron, émulsion yuzu.

Ou

*La pavlova, meringue croustillante,
chantilly légère, fruits rouges et sorbet fraise senga.*

OU

Les glaces artisanales (2 boules).

OU

La coupe amarena OU La coupe colonel.

