

Menu Panoramique

53,50 € Entrée, poisson ou viande, dessert

63,50 € Entrée, poisson et viande, dessert

Option fromage en plus du dessert : 10 € par personne, à préciser en début de repas.

Saint-Jacques / Palourdes / Nouilles

ou

Canard / Poireaux / Billes de truffes

La Crieé / Wok de légumes / Satay

ou

Pigeonneau / Gambas / Légumes oubliés

ou

Bœuf / Foie gras / Artichauts

Assiette de fromages

ou

Chocolat / Cerises amarena/ Kirsch

ou

Poire / Meringue / Épices

ou

Mandarine / Miel / Yuzu

Proposition accord mets et vins

2 verres 17,00 €

3 verres 25,50 €

4 verres 34,00 €

Tous nos prix sont TTC - Service compris - TVA incluse au taux en vigueur. Nos viandes sont issues de producteurs français.

Afin de préserver la cohérence des créations du Chef, qui élabore ses propres mélanges et cuissons, toute allergie doit impérativement être signalée lors de la réservation.
Notre Chef élabore des mets dont la composition ne peut varier qu'en cas d'allergie.

Une liste des allergènes est à votre disposition.

Aucune autre modification ne pourra être apportée en cours de service.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Menu Découverte

43,50 € Entrée, plat, fromage ou dessert

Option fromage en plus du dessert : 10 € par personne, à préciser en début de repas.

Raviole d'épinards / Jambon speck / Reblochon

ou

Entrée végétarienne *

Joues de porc / Ail confit/ Butternut

ou

Plat Végétarien *

Assiette de fromages

ou

Chocolat / Cerises amarena/ Kirsch

ou

Poire / Meringue / Épices

**Nos plats végétariens sont créés chaque jour selon l'inspiration du chef. Le personnel en salle les découvre en même temps que vous, pour une surprise partagée à chaque service.*

Tous nos prix sont TTC - Service compris - TVA incluse au taux en vigueur. Nos viandes sont issues de producteurs français.

Menu du Marché

25 € Entrée, plat, dessert

Servi du mercredi midi au vendredi midi et
du mercredi soir au jeudi soir. Hors jours
fériés.

Menu Enfant

15 €

Poulet pané au fromage
et purée de pommes de terre



Crêpe au chocolat

*Les enfants sont les bienvenus et si les petits pieds ont
la bougeotte une aire de jeux est à disposition.*

Menu Dégustation

75,00 €

prix par personne et servi pour l'ensemble de la table

Découvrez toutes les saveurs du moment à travers ce menu surprise
comprenant :
2 entrées, poisson, viande et dessert.

Notre chef élabore des mets dont la composition ne peut varier qu'en cas d'allergie. Une liste des allergènes est à votre disposition.

La Carte



Les Entrées

Saint-Jacques / Palourdes / Nouilles	22€
Canard / Poireaux / Billes de truffes	22€
Raviole d'épinards / Jambon speck / Reblochon	19€
Entrée végétarienne*	17€

Les Plats

La Criée / Wok de légumes / Satay	25€
Pigeonneau / Gambas / Légumes oubliés	25€
Bœuf / Foie gras / Artichauts	26€
Joues de porc / Ail confit/ Butternut	22€
Plat végétarien*	20€

Fromages et Desserts

Assiette de fromages	10€
Chocolat / Cerises amarena/ Kirsch	13€
Poire / Meringue / Épices	13€
Mandarine / Miel / Yuzu	13€
Assiette gourmande	16€