

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 Criée / Wok de légumes / Satay

ou

Pigeonneau / Gambas / Légumes oubliés

ou

Boeuf / 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.

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€ |