

Menu "Éveil des Sens"

54,50 € Entrée, poisson ou viande, dessert

64,50 € Entrée, poisson et viande, dessert

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

Huîtres / Citron / Chair à saucisse

ou

Cagouilles / Asperges / Béarnaise

La Criée / Aïoli / Olives

ou

Ris de veau / Gambas / Petits pois

ou

Magret de canard / Navets / Orange

Assiette de fromages

ou

Trio de chocolats / Vanille

ou

Agrumes / Meringues / Épices douces

Proposition accord mets et vins

2 verres 17,00 €

3 verres 25,50 €

4 verres 34,00 €

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.

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 "Faisons Connaissance"

44,50 € Entrée, plat, fromage ou dessert

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

Saumon fumé / Quinoa / Guacamole

ou

Entrée végétarienne *

Suprême de volaille / Champignons / Patate douce

ou

Plat Végétarien *

Assiette de fromages

ou

Trio de chocolats / Vanille

ou

Agrumes / Meringues / Épices douces

** 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

76,00 €

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

Découvrez toutes les saveurs du moment à travers ce menu surprise décliné
dans une partition culinaire en plusieurs mouvements :
deux entrées en délicatesse, un poisson sublimé, une pièce de viande de
saison et un final tout en gourmandise.

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

Huîtres / Citron / Chair à saucisse	22€
Cagouilles / Asperges / Béarnaise	22€
Saumon fumé / Quinoa / Guacamole	19€
Entrée végétarienne*	17€

Les Plats

La Criée / Aïoli / Olives	25€
Ris de veau / Gambas / Petits pois	25€
Magret de canard / Navets / Orange	26€
Suprême de volaille / Champignons / Patate douce	22€
Plat végétarien*	20€

Fromages et Desserts

Assiette de fromages	10€
Trio de chocolats / Vanille	13€
Agrumes / Meringues / Épices douces	13€
Assiette gourmande	16€

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