

Escale en 3 temps 35,00€

1 entrée, 1 plat, 1 dessert

Three-course meal

1 starter, 1 main course, 1 dessert

Escale en 4 temps 46,00€

2 entrées, 1 plat, 1 dessert

Four-course meal

2 starters, 1 main course, 1 dessert

Escale en 6 temps 67,00€

2 entrées, 2 plats, 2 desserts

Six-course meal

2 starters, 2 main courses,
2 desserts

Perle estivales, gambas, concombre mélisse
citronné & huile de homard rôti 14,00€

*Summer clams, king prawns, lemon-scented lemon
balm cucumber & roasted lobster oil*

Minis poireaux grillés, rhubarbe limoncello,
jaune d'oeuf confit et foccaccia sarrasin 13,00€

*Grilled baby leeks, limoncello rhubarb, confit egg
yolk and buckwheat focaccia*

Rouget barbet, polenta crémeuse, artichaut
sobrasada et coulis de tomate scarmoza fumée 19,00€

*Red mullet, creamy polenta, artichoke with
sobrasada and smoked Scarmoza tomato coulis*

Veau français, aubergine confite au sirop
d'érable, épices et jus au baies de goji 18,00€

*French veal, aubergine confit in maple syrup,
spices and goji berry juice*

Abricot rôti au miel fleur d'été, crème
mascarpone stracciatella nougatine amande, 11,00€
crème glacée au thym

*Roasted apricot with summer blossom honey,
mascarpone stracciatella cream with almond
nougatine, thyme ice cream*

Crèmeux chocolat noir 55% à la fleur de sureau,
espuma kalamansi, gavotte croustillante 12,00€

*55% dark chocolate cream with elderflower,
kalamansi espuma, crispy wafer*

en supplément...

Terrine de foie gras maison du moment 15,00€
Foie gras terrine homemade of the moment

Assiette de fromages locaux 9,00€
Platter of local cheeses

Tous les plats peuvent être déclinés en
version végétarienne

Prix TTC et service compris
Boissons non comprises



ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT	17.50€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	25.00€

ENTRÉES

BURRATINA, TOMATE D'ANTAN & PESTO D'AIL DES OURS 7.00€

Allergènes : lactose, fruit à coque

TERRINE DE POISSON & HOMARD MAISON 6.00€

Allergènes : poisson, crustacé, mollusque, lactose, gluten

TRUITE EN GRAVELAX, CRÈME AUX HERBES 6.00€

Allergènes : poisson, lactose, soja

PLATS

BAVETTE D'ALOYAU, SAUCE ÉCHALOTES GRILLÉES & FRITES 15.00€

SAUMON GRILLÉ AUX PETITS LÉGUMES 16.00€

Allergènes : poisson

SUPRÊME DE VOLAILLE AU PAPRIKA FUMÉ, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE BARBECUE MAISON 13.00€

Allergènes : soja

DESSERTS

SANGRIA DE FRAISES DE BRETAGNE, SORBET CAROTTES/GINGEMBRE/ORANGE 6.00€

Allergènes : alcool

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE 6.00€

Allergènes : lactose, oeuf

CAFÉ GOURMAND 8.00€

Allergènes : lactose, oeuf, fruit à coque

ASSIETTE DE FROMAGES 8.00€

Allergènes : lactose (fromage pasteurisé)

MENU ENFANT - 8.90€

STEAK HACHÉ & FRITES
OU TENDERS DE POULET & PÂTES

RIZ AU LAIT AU CAMEL AU BEURRE SALÉ
OU BOULE DE GLACE

SODA OU JUS DE FRUITS OU SIROP

DANS VOTRE ASSIETTE

CUISINE MAISON & AUTHENTIQUE, FAITE
AVEC AMOUR