

Carte

LES ENTREES

| | |
|--|------|
| Maquereau rôti Concombre & aneth Glace au raifort | 20 € |
| Tomates en texture Rouget poêlé Spaghetti de calamar | 24 € |
| Salade de homard pommes vertes Emulsion au curry léger Caviar Avruga | 30 € |
| Croquettes de ris de veau Mayonnaise truffée Croustillant de rattes | 24 € |

LES PLATS

| | |
|---|------|
| Filet de dorade Pickels de moule Poivrons & chorizo | 28 € |
| Contre-filet Angus mûré parfumé au thym Purée fraîcheur cébette Chimichurri | 38 € |
| Volaille Fermière Maïs en texture Gnocchis croustillants | 25 € |
| Blanc de turbot Fèves des marais Rhubarbe Huile de tagète | 34 € |

LES FROMAGES

| | |
|---|------|
| Assortiment de fromages Confiture de saison | 15 € |
|---|------|

LES DESSERTS

| | |
|---|------|
| Abricots rôtis Biscuit amande Yaourt Siphon de miel & vanille | 15 € |
| Prune pochée Sabayon au sureau Glace au lait d'amandes | 15 € |
| Inspiration du Chef | 15 € |



RESTAURANT

En cas d'intolérances ou d'allergies, veuillez en informer le Chef de salle.