

Menu
Découverte
45,00-€

Carpaccio de veau, pickles de carotte, café-bergamote.

Filet de rouget, moules, fenouil
Ou
Volaille régionale, moules, fenouil.

Chocolat noir, cerise, litchi, lavande.

Sélection de vins
22,00-€

Menu
Plaisir
55,00-€

Carpaccio de veau, pickles de carotte, café-bergamote.

Maquereau, céleri, ananas, sauge.

Filet de rouget, moules, fenouil
Ou
Volaille régionale, moules, fenouil.

Chocolat noir, cerise, litchi, lavande.

Sélection de vins
28,00-€

Lunch de midi en semaine 30,00€
(Amuse bouche, entrée et plat servi par
table entière)

Les plats présentés sont composés d'ingrédients ou susceptibles de contenir des traces des 14 allergènes les plus connus. Si vous êtes allergique ou intolérant, merci de nous en faire part lors de votre réservation. Un supplément de 10,00€ sera additionné pour toute adaptation non précisée à l'avance.



Menu
Émotion
65,00-€

sélection de vins
34,00-€

Ce menu n'est pas proposé lors du service de midi.

Carpaccio de veau, pickles de carotte, café-bergamote.

Maquereau, céleri, ananas, sauge.

Filet de rouget, moules, fenouil
Ou

Volaille régionale, moules, fenouil.

L'assiette de fromages locaux et affinés...

Chocolat noir, cerise, litchi, lavande.

L'assiette de fromages régionaux et affinés
(En supplément du menu 11,00€ verre de vin en accord 6,00€ ou à la place du dessert 5,00€)



Pour une soirée en toute sécurité,
notre sélection de vin sera adaptée
pour votre plus grand plaisir
et celui de vos passagers.