
DÉJEUNER

DU 13 AU 15 JUILLET

" Des produits frais, des goûts francs, une proximité avec les producteurs qui nous accompagnent...

Nos menus sont construits à partir des produits du moment, souvent influencés par le végétal et l'iode. Des produits qui ne viennent jamais de très loin. "

MENU
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

20 €

MENU
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25 €

MENU DÉCOUVERTE
4 SERVICES

35 €

MENU DÉCOUVERTE
5 SERVICES

58 €

Panzanella

Salade toscane composée de tomates, pain rassis et herbes de saison, relevée par un gaspacho glacé.

ou

Veau - Coques

Tartare de veau au couteau assaisonné crème légère iodée.

Coques de nos côtes et salade d'herbes.

Gnocchis - Groseilles - Oignons rouges

Gwell

Gnocchis de betterave laqués, accompagnés de groseilles fraîches, d'oignons rouges rôtis et en pickles.

ou

Thon blanc de ligne - Légumes de saison

Sauce vierge

Mi-cuit de thon blanc arrosé d'une sauce vierge.
Concassée de tomates et légumes de saison glacés.

Pêche - Shiso

Pêches fraîches et en marmelade.

Ganache montée & Croquant de cigarette Russe.

Sorbet shiso.

Prix nets en euros par personne - Taxes et services compris - Chèques non acceptés

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Merci de nous signaler vos éventuelles restrictions alimentaires.