
DÉJEUNER

JANVIER

" 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 €

Endive - Comté - Oseille

Endive grillée, crème de comté, oseille et noisettes torréfiées.

OU

Crudo de dorade sébaste - Radis - Bouillon Phô

Fines tranches à cru de dorade, voiles de radis marinés et bouillon Phô.

Poisson de saison - Brocoli - Citron grillé

Filet juste nacré, brocolis en purée et grillés, brunoise de légumes croquants accompagnant un beurre de citrons grillés.

OU

Tête de veau roulée et grillée - Légumes POF

Tête de veau roulée et légumes pot au feu.

Jus de viande condimenté d'estragon ciselé et de graines de moutarde en pickles

Gavotte - Pomme - Aneth

Gavotte croustillante

Pommes fondantes

Crèmeux à la flouve odorante

Sorbet aneth