

MENU DÉCOUVERTE

La Mise en Bouche

Langoustines rôties, Velouté de petits pois,
Carottes et navets glacés au lard maigre,
Jus brun de crustacés en réduction.

Rouget barbet en filet saisi sur la plancha, émulsion safranée,
légumes bouillabaisse grillés au thym frais.

Les Fromages de France Vache Chèvre et Brebis.

Chocolat Valrhôna, Noisette, crème glacée cacao.

Mignardises.

Le Menu : 70€

Accord verres de vins sur la découverte : 40€

(3 verres de vin 10 cl, 1 verre vin de dessert 8 cl)

Si vous le souhaitez
Nous avons toujours la possibilité
de vous changer un plat.

Dans notre démarche écologique et environnementale,
Nos menus incluent l'eau micro-filtré, plate ou pétillante
Prix nets, TVA incluse