

MENU DÉCOUVERTE

La Mise en Bouche

Langoustines rôties sur lit de petits pois glacés
Consommé de crustacé en gelée.

Rouget barbet saisi sur la plancha, tombé de courgette au thym,
tomates farcies méridionale, Niçoise de légumes émulsionnée.

Les Fromages de France Vache Chèvre et Brebis.

Le Grand Dessert du Gourmet.

Petit pot Vanille et Chocolat Valrhôna.

Le Menu : 75€

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