



Pour commencer...

Ravioles de Gambas et bisque au curry rouge 16,00€

Vieux parmesan et noix de cajou

(Supplément sur le menu + 3€)

Le Veau Français cuit en basse température servi froid 14,00€

Copeaux de Moliterno à la truffe, mayonnaise thon/citron et éclats de noisettes

Burrata crémeuse et caviar d'Aubergines 14,00€

Pesto rouge, tomates confites et Huile d'olive Bio de Toscane

Pour se réchauffer...

Epaule d'Agneau confite comme un tajine 24,00€

Semoule aux légumes, curcuma et citron confit, coriandre fraîche

Risotto noir au Poulpe et Chorizo Ibérique 24,00€

Beurre Nantais à la tomate

Filet de Dorade et émulsion de coquillages au citron vert 26,00€

Courgette rôtie et en caviar

(Supplément sur le menu + 3€)

Encore un petit creux...

Fromage blanc Bio 5,50€

Crème entière ou coulis de fruits rouges

Trilogie affinée 7,00€

Demi Saint Marcellin 4,50€

Tous nos Fromages viennent de chez « Le Gône »

Avant de se dire au revoir...

Crèmeux citron/basilic et Fraises en tartare 8,00€

Crumble aux amandes

Financier praliné et éclats de noisette 8,00€

Chantilly au mascarpone

Tarte au chocolat Noir et sorbet framboise 8,00€

Mousse aux fruits rouges

Café gourmand 8,00 €



Menu du chef en 3 plats 38€