

MENU DÉCOUVERTE

La Mise en Bouche

Nage tiède de Palourdes safranée, Niçoise de Légumes au Basilic,
croustade de Tomate, Tapenade, confit d'Orange.

Ou

Rouget Barbet en filet cuisson à l'unilatéral, crémeux de courgettes,
vinaigrette agrumes et gingembre.

Saint Pierre cuit sur la plancha, jus d'oignons caramélisé,
Pommes de terre nouvelles et artichauts, cebette et lard maigre

Ou

Selle d'Agneau rôti, jus au thym frais, caviar d'aubergine, piperade de
poivrons, jus au thym frais, tuiles au parmesan.

Les Fromages de France, Vache Chèvre et Brebis.

Fraises en folies, Rhubarbe tendance

Ou

Rondeur croustillante, noisettes salées, vanille torréfiée,

Mignardises.

Le Menu 65 euros

MENU DÉGUSTATION

La Mise en Bouche

Foie gras de Canard des Landes poêlé
Rhubarbe du jardin, groseille, vinaigre de framboise.

Homard bleu saisi au sautoir, tomate légèrement épicée,
Asperges rôties, poivrons doux, jus de crustacé,
Julienne de truffe blanche d'été.

Pigeonneau glacé cerises et amandes, cuisse en croustade,
lit de chou vert, Sauce marchand de vin.

Les Fromages de France, Vache, Chèvre et Brebis.

Pré dessert du moment.

Fine tarte fraîcheur framboise estragon, coulis de douceur.

Mignardises

• 2 plats 95€ • 3 plats 115 €

Accompagné de Fromages & de Desserts

MENU SIGNATURE

Une déclinaison de 4 plats en mini-portions

C'est la Surprise !

Amuse-bouche

Deux entrées

Un poisson

Une viande

Fromages

Pré-dessert

Dessert

Mignardises

• 90 euros

Servi pour l'ensemble de la table
(Jusqu'à 13h00 et 21h00 dernière commande)

Merci de nous informer de vos intolérances.
Pour connaître les Allergènes volontairement incorporés
dans nos plats,
Veuillez consulter notre Maitre d'Hôtel