LE MENU

Découverte

VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026

ENTRÉE · PLAT · DESSERT

ENTRÉE + PLAT	21 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	25 €

ENTRÉES

SALADE DE LENTILLES 8 €
et magret fumé

ou

VELOUTÉ DE LÉGUMES 8 €

PLATS

POTÉE BERRICHONNE 13 €

ou

FILET DE MERLU 13 €
brocolis et petit légumes

DESSERTS

PROFITEROLE 2 CHOUX À LA VANILLE 8 €

ou

BRIOCHE PERDUE ET SA GLACE VANILLE

ou

ANANAS ROTI AU MIEL, SORBET PASSION

Suggestion du chef

TARTE FINE DE LA MER, FAÇON PROVENÇALE 13 €

Tous nos prix sont TTC et service compris. Liste des allergènes disponible sur simple demande.

LE MENU

Gourmand

VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026

ENTRÉE · PLAT · FROMAGE · DESSERT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39 €	ACCORD METS & VINS 54 €

ENTRÉES

NOIX DE ST JACQUES 16 €
mousseline de racines, crème au curry

ou

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON AUX FRUITS ROUGES 16 €
et son pain aux fruits

PLATS

DUO DE ROGNONS ET RIS DE VEAU 18 €
(spécialité du chef)

ou

FILET DE DORADE 18 €
Risotto crémeux

ou

PAVÉ DE BŒUF ROSSINI 21 €
et sa jardinière de légumes (Supplément menu 3€)

FROMAGES EN SUPPLÉMENT

ASSIETTE DE FROMAGES 6 €
Sélection de la région, confiture

DESSERTS

MOELLEUX CHOCOLAT 9 €
et sa glace menthe chocolat

ou

SAVARIN AU RHUM 9 €
et sa glace rhum raisin

Tous nos prix sont TTC et service compris. Liste des allergènes disponible sur simple demande.