

1ER METS

RESTAURANT FAMILIAL

ENTRÉES

LE SAUMON 15€
Saumon gravlax, pickels de légumes et ses condiments

LA FIGUE 15€
Tatin de figue et son croustillon de chèvre

LA GRENOUILLE 19€
Raviole ouverte de shiitakés, cuisse de grenouilles en tempura et sauce savagnin

LE TERRE ET MER 19€
Tartare de veau et églefin fumé, champignons de Paris et condiment jaune d'œuf

ENTRÉE DU CHEF: **

Homard, bouillon de poule et gnocchis

PLATS

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DES LÉGUMES DE SAISON

LA DAURADE 24€
Snackée, sauce thaï

LE COQUELET 24€
Coffre rôti et cuisse laquée, échalotes confites et dattes Medjool

LE POULPE 27€
Confit et grillés et sauce chimichurri

LE FOIE DE VEAU 28€
pavé, servi rosé
(selon approvisionnement)

LE PORCELET 27€
Pièce de porcelet (selon arrivage) aux girolles

DESSERTS

A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

LE CHOCOLAT 9€
Entremets croustillant au chocolat, caramel et cacahuètes

LA PAVLOVA 9€
Aux prunes, meringue et chantilly

LE KALAMANSI 9€
Tartelette déstructurée

FROMAGES 9€
Assortiment de 3 fromages sélectionnés par M. Gay (MOF)

**** : ENTRÉE DU CHEF: SERVI UNIQUEMENT EN TANT QUE SECONDE ENTRÉE DANS LE MENU DÉGUSTATION**

POUR LE BON DÉROULEMENT DU SERVICE, VEUILLEZ NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE.

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS, ILS NÉCESSITENT UN CERTAINS TEMPS DE PRÉPARATION ET PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS À TOUT MOMENT.

MENU SAISON

35€

ENTREE + PLAT + DESSERT

LE SAUMON OU LA FIGUE
LA DAURADE OU LE COQUELET
DESSERT

Au choix parmi la carte, à choisir en début de repas

MENU 1ER METS

48€

ENTREE + PLAT + DESSERT

Au choix parmi la carte

MENU DEGUSTATION

56€

ENTREE

+

ENTREE DU CHEF

+

PLAT

+

DESSERT

Au choix parmi la carte

MENU PETIT GOUR'METS

20€

ENTREE + PLAT + DESSERT

Au choix parmi la carte, servi en quantité réduite (-12 ans)