À LA CARTE

Les Entrées

Tatin de Tomates Confites, Glace Parmigiano	18€
Asperges Vertes du Luberon, Anguille Fumée et bouillon de Coquillages	20€
Soufflé au Langoustines de Casier, Bisque fumée	32€
Chartreuse de Gambero, Morteau et Foie Gras	26€

Les Poissons

Mulet de Ligne, Beurre Blanc Façon Arc-en-Ciel	24€
Bar en Ballotine, Bouillon Vadouvan	32€

Les Viandes

Galantine de Cochon de Lait, jus Perlé	27€
Pomme de Ris de Veau, Bouillon de Coquillages à l'Aïl des Ours et Couteaux de Cancale	38€

Les Fromages

Faisselle de Fromage blanc (Sucre / Coulis Fruits Rouges / aux herbes)	5€
Saint Nectaire à Notre Façon	12€

Les Desserts

Riz au Lait Crémeux, Caramel au Beurre Salé	12€
Chocolats en Différentes Textures	12€
Suggestion de Dessert	12€

Menu du jour à 27,90€

Entrée, Plat et Dessert (Voir l'ardoise)

(Entrée / plat ou plat / dessert à 23,90 €)

(Servi uniquement au déjeuner en semaine)

Menu Découverte à 44€

Tatin de Tomates Confites, Glace Parmigiano

OU

Asperges Vertes du Luberon, Anguille Fumée et bouillon de Coquillages

⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆

Suggestion du Retour de Pêche

OU

Galantine de Cochon de Lait, Jus Perlé

⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆

Faisselle de Fromage Blanc au Sucre, coulis Fruits Rouges ou aux Herbes

(Sup.3€ Menu)

OU

Le Saint Nectaire à Notre Façon ***(Sup.8€ Menu)***

⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆

Dessert au choix, à ***commander en début de repas*** *voir en 2e page*

Tout changement dans le menu entrainera un supplément.

A partir de 8 personnes, nous vous demanderons de choisir dans le même menu

Menu Gastronomique

A 67€ fromages inclus

Soufflé au Langoustines de Casier, Bisque Fumée

OU

Chartreuse Morteau, Gambero et Foie Gras

⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆

Bar en Ballotine, Bouillon Vadouvan

OU

Pomme de Ris de Veau, Bouillon de Coquillages à l'Ail des Ours

et Couteaux de Cancale

⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆

Faisselle de Fromage Blanc, Nature, Sucre, Coulis Fruits Rouges ou aux Herbes

OU

Le Saint Nectaire à Notre Façon

⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆

Dessert au choix, à ***commander en début de repas*** *voir en 2e page*

Menu Tentation à 85€

Décliné en 6 Services, selon les envies du Chef

(Menu servi pour l'ensemble de la table)