

Menu 49 euros

Tartare de truite à l'huile de noisette, vinaigrette kumquat

Pluma de cochon, poêlée de pommes de terre « mitraille » et
asperges, sauce paprika

Maxi Finger et dépendances » le grand classique

Menu carte blanche 96 euros

6 plats servis pour l'ensemble des convives

Pour nos jeunes convives, nous vous proposons un menu équilibré
- Composé d'un plat et d'un dessert -20 € (10 ans)

*Nous vous remercions de bien vouloir vous installer à votre table au
plus tard à 13h15 pour le déjeuner et à 21h15 pour le dîner afin de
pouvoir profiter pleinement de notre cuisine.*

*Pour des raisons d'organisation de nos équipes nous vous informons la
fermeture du restaurant à 14h30 au déjeuner et 23h45 au dîner. »*

Les contenants à emporter vous seront facturés 2€ pièces



Entrées

Poêlée de supions à la catalane, moelleux au boudin noir, coulis de tomate confite...18

Pèle mêle d'asperges, chèvre frais et jambon cru truffé...20

Tartare de truite à l'huile de noisette, vinaigrette kumquat...17

Foie gras de canard, chutney de rhubarbe...25

Plats

Pavé de thon snacké, poêlée d'artichaut et tomates éclatées, beurre moussoux aux aromates...29

Filet de dorade royale, tagliatelles fraîches à l'encre de seiche, crémeux de parmesan, pistou de roquette...26

Pluma de cochon, poêlée de pommes de terre « mitraille » et asperges, sauce paprika...28

Magret de canard rôti, risotto aux agrumes, jus court à la « Syrah »...29

Prix nets en euros, TVA à 10 % incluse et service compris

Fromages

Assortiments de fromages affinés...12

Demi Saint Marcellin de notre maître affineur...7

Milk Shake de fromage blanc, miel, confit de fruits rouges...7

Desserts

Baba imbibé au rhum, crème vanillée, ananas caramélisé...12

Maxi Finger et dépendances « le grand classique »...12

Fraisier minute vanille-litchi...12

Meringue rose-framboise...12

Le flan pâtissier, création originale du chef Fabrice Bonnot...12

