

Menu 49 €

Ceviche de dorade, crème parmentière au citron,
vinaigrette kumquat

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

“Banana bread”, sauce chocolat, fraîcheur coco

Pour nos jeunes convives, nous proposons un menu
équilibré composé d'un plat et d'un dessert — 20 €
jusqu'à 10 ans.

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

*Pour des raisons d'organisation, le restaurant ferme à 14h30
au déjeuner et à 23h45 au dîner.*

Menu carte blanche 96 €

Six plats en fonction des idées du chef servis pour l'ensemble des
convives

Les contenants à emporter sont facturés 2 € pièce.



Entrées

Poêlée de supions à la catalane, moelleux au boudin noir,
coulis de tomate confite — 17 €

Croustillant de gambas, sauce miel-soja — 19 €

Ceviche de dorade, crème parmentière au citron,
vinaigrette kumquat — 18 €

Foie gras de canard,
chutney de figue — 25 €

Plats

Pavé de thon snacké, poêlée d'artichaut et tomates éclatées,
beurre moussoux aux aromates — 32 €

Escalope de saumon à l'oseille, riz basmati au citron vert — 28 €

Pluma de cochon, poêlée de pommes de terre « mitraille »,
sauce paprika — 26 €

Filet de boeuf, gratin façon dauphinoise, sauce au poivre — 34 €

Fromages

Assortiment de fromages affinés — 12 €

Demi-Saint-Marcellin de notre maître affineur — 8 €

Milk-shake de fromage blanc, miel,
confit de fruits rouges — 8 €

Desserts

***Pour notre organisation la commande des desserts se fait en début
de repas***

Baba imbibé au rhum, crème vanillée,
ananas caramélisé — 12 €

Maxi finger et dépendances « Le grand classique » — 12 €

“Banana bread”, sauce chocolat, fraîcheur coco — 12 €

Omelette norvégienne vanille-cassis, génépi — 12 €

Le flan pâtissier, création originale du chef Fabrice Bonnot — 12 €

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



