

Menu d'Été

Mises en Bouche



Saumon Frais Mariné, Anis Vert et Citron

Ou

*Tatin d'Aubergine au Chèvre
Accompagnée de son mesclun*



*Émincés de Magret de Canard (Origine France)
Sauce Miel et Citron*

Ou

*Poisson du Moment (Loup ou Daurade Royale)
Thym Romarin Citron Huile d'Olive*



Ardoise de Fromages

Ou

*Croustillant de Mousse au Chocolat
Coulis de Fruits rouges*

Ou

*Tarte Fine aux Pommes à l'Huile d'Olive
Caramel au thym*

** Registre des allergènes contenus dans nos plats disponible à la réception du restaurant- Déclaration obligatoire*

Prix **36.50€**

En Euro (€) TVA et Service inclus
Nos viandes sont garanties d'origine France