



Nos Formules

Menu Inspiration

Uniquement le midi du mardi au samedi, hors jours fériés.

Entrée / Plat ou Plat / Dessert **26€**

ou

Entrée / Plat / Dessert **32€**

ou

Plat du jour **18€**

Menu Evasion 38€

Prémices

Carpaccio de poulpe aux légumes croquants, sauce vierge aux agrumes.

ou

Burratina frite, tartare de tomates multicolores, gelée au basilic.

Suprême de pintadeau farci aux morilles,
galette de pomme de terre, jus court au Porto.

ou

Croustillant de cabillaud aux légumes du soleil, crème au basilic.

Menu Dégustation 95€

*Uniquement le soir sur réservation
et pour l'ensemble de la table*

Prémices / Mise en Bouche / Entrée

Poisson

Trou Provençal

Viande

Fromage / Dessert

Menu Enfant 15€

Boisson

Viande ou poisson,
accompagnement du jour

Boule de glace


La Carte



Pour Commencer

- Parfait de sole et langoustine bardé au saumon fumé,
crèmeux au yuzu. **17€**
- ou
- Foie gras de canard maison en terrine parfumé au Porto,
compotée d'oignons à la framboise. **20€**
- ou
- Carpaccio de poulpe aux légumes croquants,
sauce vierge aux agrumes. **16€**
- ou
- Burratina frite, tartare de tomates multicolores,
gelée au basilic. **15€**

Pour continuer

- Suprême de pintadeau farci aux morilles,
galette de pomme de terre, jus court au Porto. **30€**
- ou
- Filet de boeuf au foie gras poêlé et aux asperges,
flan de pomme de terre, sauce échalotes. **35€**
- ou
- Croustillant de cabillaud aux légumes du soleil,
crème au basilic. **25€**
- ou
- Filet de loup rôti, risotto d'épeautre au chorizo doux,
bisque de crustacés. **32€**
- 



Pour les Gourmands



Café gourmand. **15€**

ou

Crêpe chiboust,
sauce orange caramélisée. **14€**

ou

Panacotta à la vanille bourbon
et framboises. **12€**

ou

Entremet au chocolat noir
et caramel beurre salé. **12€**

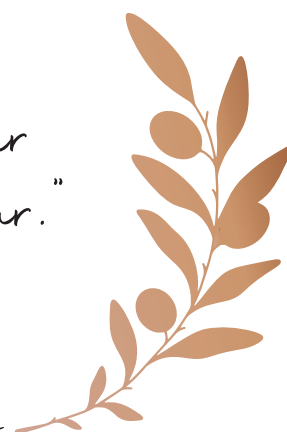
ou

Assiette de fromages. **12€**



*"La gastronomie est l'art d'utiliser
la nourriture pour créer le bonheur."*

Theodore Zeldin



Toute l'équipe vous souhaite de passer un agréable moment.