



Nos Formules

Menu Inspiration

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

ou

Entrée / Plat / Dessert **32€**

ou

Plat du jour **18€**

Menu Evasion 38€

Prémices

Pressé de noix de Saint-Jacques et rouget sauce rouille.

ou

Velouté de cèpes au magret fumé et aux noix.

Cabillaud en croûte d'herbes fraîches,
purée de panais, coulis de morilles.

ou

Paleron de boeuf braisé, cuisson basse température,
galette de pommes de terre, jus réduit au porto.

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

Bonbon de foie gras aux poires et spéculoos. 20€

ou

Pressé de noix de Saint-Jacques et rouget sauce rouille. 18€

ou

Velouté de cèpes au magret fumé et aux noix. 15€

ou

Oeuf mollet croustillant, polenta crémeuse au parmesan,
beurre blanc au muscat corse. 17€

Pour continuer

Souris d'agneau confite dans son jus au miel et au romarin,
écrasé de pommes de terre. 34€

ou

Cabillaud en croûte d'herbes fraîches,
purée de panais, coulis de morilles. 27€

ou

Gambas rôties panées au sésame, épeautre en risotto,
chutney espagnol, sauce bouillabaisse. 33€

ou

Paleron de veau braisé, cuisson basse température,
galette de pommes de terre, jus réduit au porto. 30€





Pour les Gourmands

Tarte Tatin aux pommes caramélisées,
crème glacée à la vanille de Madagascar. **13€**

ou

Sphère au chocolat noir, poires confites,
riz soufflé et caramel. **14€**

ou

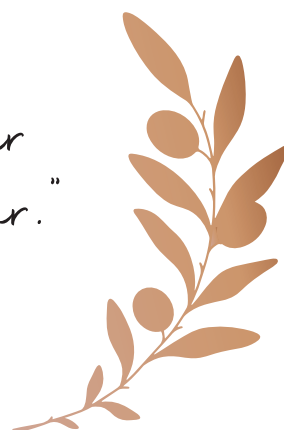
Crêpe glacée au Grand Marnier,
sirop à la mandarine. **12€**

ou

Assiette de fromages. **13€**

"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.