



# 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.