

Menu déjeuner à 30€

(servi uniquement le midi du mardi au vendredi, hors week-end et jours fériés)

Entrée / plat OU Plat / dessert

Menu Terroir à 39€

Entrée, plat, dessert

(servi uniquement midi et soir du mardi au vendredi, hors week-end et jours fériés)

Tomates en tatin, Echalotes confites, Amande verte et herbes du jardin

OU

Thon mi-cuit, Courgettes en textures, Consommé froid de basilic et huile de verveine

*Lotte rôtie et laquée d'un jus réduit, Haricots verts et pickles de champignons,
Laiteux d'herbes fraîches*

OU

Quasi de veau, Champignons de saison, Poireau confit et jus à la feuille de Figuier

Variation d'abricot, Voile de meringue et verveine citronnée

OU

Maïs en fraîcheur et arômes de torréfaction, Crèmeux de chocolat Guanaja

Supplément plateau de fromages : 12 €

Prix net- Service compris (T.V.A. : 10 %)