

Menu Déjeuner à 39 €

Entrée, plat, dessert

(servi uniquement le midi du mardi au vendredi, hors 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, Crémeux de chocolat Guanaja

Supplément plateau de fromages : 12 €

*Une sélection de fromages chez Rodolphe Le Meunier, M.O.F,
et de notre producteur local la ferme Gaborit*

*Toutes nos viandes sont d'origine France et nos plats cuisinés dans notre établissement.
Les produits que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent nous faire défaut.*

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