



Les Entrées :

- Dégustation de foie gras de canard 17€
- Tartare de filet de saumon à la coriandre « Panier de notre maraîcher » 15€

Les Poissons :

- Pavé de saumon sauvage « Huître pochée, poivron et émulsion à la plante de curry » 19€
- Pêche du Jour « Garniture de saison » 20€

Les Viandes :

- Noisette de gigot d'agneau de pré salé* « Cueillette sauvage, jus corsé à l'origan » 22€
- * En fonction des arrivages et des disponibilités du marché.
- Pièce du boucher « Légumes du moment » 21€

Les Desserts :

- L'instant gourmand du moment 8,50€
- La dégustation chocolat 9€
- « Crémeux Ariaga lacté, émulsion tiède Macaé et mousse chocolat blanc »
- Les mousses fruits et chocolat blanc « Tuile dentelle » 8€
- L'assiette de fruits frais et son sorbet de Vezins 8,50€

-Entrée, Poisson ou Viande, Dessert : 36€ / -Poisson, Viande et Dessert : 42€

-Entrée, Poisson, Viande et Dessert : 53€