

A la Carte :

Les Entrées :

- Le foie gras de canard « *selon l'inspiration du chef* » 17€
- L'œuf basse température : - *Autour de la truffe* 21€
 - *Accompagnement du moment* 12€

Les Poissons :

- Les Saint-Jacques de la baie en cocotte luttée « *Combava et baies passion* » 19€
- La Pêche du Jour « *Garniture de saison* » 20,50€

Les Viandes :

- Le veau en 3 façons « *En tartare et câpres, le paleron confit au jus Maceron et la noisette* » 22€
- La Pièce du boucher 140 gr « *Légumes du moment* » 23€

Les Desserts :

- L'Instant gourmand de la Pâtissière 8,50€
- Le Chocophyle « *le chocolat noir en 3 textures* » 9€
- Le blanc manger citron coco « *crumble amandes raisins et chantilly passion* » 8,50€