

A la Carte :

Les Entrées :

- Le foie gras de canard « *selon l'inspiration du chef* » 17€
- Asperges et coquillages « *Hollandaise iodée, copeaux de boudin ibérique* » 16,50€

Les Poissons :

- La Langoustine « *Queue juste confite, raviole de pinces, artichaut barigoule* » 21€
- La Pêche du Jour « *Garniture de saison* » 20,50€

Les Viandes :

- L'agneau de pays « *La côte grillée au romarin, l'épaule confite et tian de légumes* » 23€
- La Pièce du boucher 140 gr « *Légumes du moment* » 24€

Les Desserts :

- L'Instant gourmand de la Pâtissière 9€
- Le Chocophyle « *le chocolat noir en 3 textures* » 10€
- Le blanc manger citron coco « *crumble amandes raisins et chantilly passion* » 9€
- La Dégustation 100% fruits 9€