

DECOUVERTE

(3 PLATS) 90 €

Accord mets & vins 140 €

(4 PLATS) 125 €

Accord mets & vins 195 €

(5 PLATS) 165 €

Accord mets & vins 255 €

Le Prémambule



La Sérieole,

grillée,

cébettes comme une pissaladière,

crème d'anchois à la fleur de thym

et / ou

Le Tendron de Veau,

en raviole,

tétragone parfumée à la sauge,

consommé perlé, condiment gremolata



Le Rouget de Roche,

rôti sur la peau,

ratatouille de courgette et pistes snackées,

jus d'olive à l'encre de seiche

et / ou

Le Filet de Boeuf,

comme un rôti,

réhaussé d'une sauce Foyot,

broccoletti aux amandes torréfiées,

oignons grelots



Le Pré-dessert



Le Citron Vert,

façon mojito,

mousse de ziste,

nashi givré accompagné d'un sorbet citronné

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.