

MENU à 26.00€

Cromesquis de Mozzarella au poivre vert, Tomate d'Antan et émulsion en vinaigrette

ou

Choux craquelin gratiné au fromage de chèvre et pêche rôtie

ou

Truffe croustillante au saumon frais et à la ricotta, marmelade de poivrons

Retour de pêche au beurre blanc, caviar de courgettes et ail persillé

Ou

Pièce de boeuf émincée, Toast provençale et grenailles à la sarriette

Ou

Magret de canard rôti aux fraises, Croquettes de blettes couleur noisette, Réduction aux cassis

Assiette de 2 fromages

Ou

Parfait glacé aux chocolat blanc et petit + au yuzu

Ou

Tendre crumpet pour une Melba aux fruits d'été

Ou

Biscuit Spritz aux fraises, crème épaisse à la vanille et Sorbet Fraise Rhubarbe

Nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts

