

Menu complet 25.00€

Entrées (8.00€)

Crevettes et légumes de saison en tempura, sauce Thaï

Tartare de haddock acidulé, avocat et brunoise de légumes confits

Ravioles Terre & Mer, bouillon saveur d'Asie

Entrée du moment : Œuf parfait forestière

Plats (16.00€)

Ballotine de poulet origine France à l'estragon et jeunes carottes

Pavé de rumsteck origine France, frites maison

Croustillant de cabillaud façon « brandade », salade de jeunes pousses

Plat du moment : Filet de Merlu, purée pommes de terre et céleri

Desserts (7.00€)

Duo d'ananas, citron vert, coco et glace yaourt

Chocolat crémeux, mousse café et croquant de noisette

Dôme meringué, fruits rouges et mousse spéculos

Dessert du moment : Crème brûlée, gingembre et citron vert

Fromages et salade : sélection de notre affineur local

Café gourmand ou Thé gourmand



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



Nos viandes sont nées, élevées, abattues en France