Les Menus

Menu du Parvis

33.00 €

Sardines marinées au soja, coulis de tomate, légumes au vinaigre de riz
ou
Rosace de lapereau, févettes, condiments, sorbet framboise - olives noires

-

Roulade d'épaule d'agneau basse température, romarin, ail fumé, jus corsé
ou
Cabillaud demi-sel, émulsion de pommes de terre, amandes et girolles

-

Fraises, rhubarbe et mascarpone
ou
Douceur chocolat lacté, baies de timut et sorbet limoncello

Menu du Marché

Servi uniquement le midi
du mardi au vendredi (sauf jours fériés)
Entrée, plat ou plat, dessert : 20 €
Entrée, plat, dessert : 22,50 €
(sur présentoir)

Menu Confiance

65 € / personne

Menu à 6 plats pour l'ensemble des convives de la table

Laissez-vous guider dans un parcours gastronomique décidé à la minute avec les meilleurs produits du moment.

Informations

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

Pour toute commande d'un plat en direct à la carte (sans entrée),
l'attente est d'environ 20 mn

Tous nos tarifs s'entendent taxes et service compris

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes
(liste à votre disposition sur demande)

Tous nos plats sont « faits maison » dans le respect le plus stricte des règles d'hygiène.

LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING

La Carte

Les Entrées

Sardines marinées au soja, coulis de tomate, légumes croquants au vinaigre de riz	16 €
Rosace de lapereau, févettes, condiments, sorbet framboise- olives noires	15 €
Foie gras de canard aux perles de melon, rillettes de cuisses confites aux fruits secs	19 €
Homard et moules en voile de carapace, crémeux d'artichaut, espuma de coquillages	20 €
Soupe glacée de tomate, légumes croquants, févettes et olives Kalamata (Vegan/sans gluten)	13 €

Les Viandes et Poissons

Roulade d'épaule d'agneau à basse temperature au romarin, ail fumé et jus corsé	22 €
Foie de veau laqué, tombée de girolles, épinards frottés à l'ail	28 €
Cabillaud demi-sel, émulsion de pommes de terre, amandes et girolles	22 €
Rouget mi- cru, mi- cuit, marmelade de chorizo à l'orange, espuma de basilic	28 €
Millefeuille de légumes de saison, artichauts barigoule (Vegan/sans gluten)	16 €

Les Desserts (à commander en début de repas) 10 €

Sablé fin, abricots rôtis, pistaches caramélisées et sorbet abricot Bergeron
(Possibilité d'adapter ce dessert Vegan et sans gluten)

Finger Mojito, éclats de meringues à la menthe

Fraises, rhubarbe et mascarpone

Douceur chocolat lacté, baies de timut et sorbet limoncello

Assiette des trois fromages affinés, mesclun à l'huile de noisette et figues du jardin compotées

Certains plats sont disponibles à emporter en profitant de -10% de réduction sur les prix affichés