

| Les Menus

| Menu du Parvis

38.50 €

Œuf coque sans coque,
asperges et morilles

ou

Tourteau à la mangue,
marmelade d'agrumes

-

Mignon de veau, compotée de petits pois
et fèves, espuma végétal

ou

Dorade, écrasé de pommes de terre,
pesto d'ail des ours

-

1000 feuilles caramélisées,
praliné et noisettes torréfiées

ou

Crumble de fraises, baies de Timut et
crème glacée fromage blanc

| Menu du Marché

Servi uniquement le midi
du mardi au vendredi (sauf jours fériés)

Entrée, plat ou plat, dessert : 23 €

Entrée, plat, dessert : 26,50 €

(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.



| La Carte

| Les Entrées

Œuf coque sans coque, asperges et morilles	20 €
Tourteau à la mangue, marmelade d'agrumes	18 €
Ravioles de langoustines, crème de carapace, salade d'herbes et poutargue	22 €
Médallions de raie et gambas farcis aux olives et algues, vinaigrette printanière	18 €
Velouté de fève à la menthe, cromesquis de riz aux épices orientales (Vegan/sans gluten)	16 €

| Les Viandes et Poissons

Mignon de veau, compotée de petits pois et fèves, espuma végétal	24 €
Carré d'agneau farci, Royale d'ail doux, artichauts, jus corsé au romarin	28 €
Dorade, écrasé de pommes de terre, pesto d'ail des ours	24 €
Lotte comme une bouillabaisse à l'anis étoilé, pommes safranées	28 €
Nouilles de soja, légumes confits au lait de coco et coriandre (Vegan/sans gluten)	18 €

| Les Desserts (à commander en début de repas)

Vacherin fraise-rhubarbe, gelée d'hibiscus, thym citronné (Ce dessert peut s'adapter Vegan et sans gluten avec meringues à l'eau de pois chiche)	13 €
1000 feuilles caramélisées, praliné et noisettes torréfiées	10 €
Crumble de fraises, baies de Timut et crème glacée fromage blanc	10 €
Le chocolat dans tous ses états (fondant, glacé, croquant...)	13 €
Assiette des 3 fromages affinés, mesclun à l'huile de noisette, figues du jardin	10 €

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