

| Les Menus

| Menu du Parvis

41 €/personne

Rosace d'aile de raie, gambas et piquillos,
gelée de crevettes grises, sorbet carapace

ou

Œuf coque sans coque, émulsion légère,
fricassée d'asperges et morilles

-

Noisettes d'agneau, pistou à l'ail des ours,
eryngiis snackés, jus corsé

ou

Retour de la criée, écume iodée, pommes
safranées, moules et oursins

-

Tout chocolat grand cru, tuile croquante
au grué de cacao, chocolat chaud

ou

Sablés de fraises,
rhubarbe et crème brûlée vanille

| Menu du Marché

27,50 €
(sur présentoir)

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

| Menu Confiance

66 € / 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

Rosace d'aile de raie, gambas, piquillos, gelée de crevettes grises, sorbet carapace	20 €
Œuf coque sans coque, émulsion légère, fricassée d'asperges et morilles	22 €
Pétales de veau mariné, fromage de brebis, aubergine et citron confit	26 €
Foie gras de canard à la fève de tonka, croustilles de pain d'épices	27 €
Asperges tièdes, condiments fenouil, poivron, huile et sorbet persil (Vegan/sans gluten)	20 €

| Les Viandes et Poissons

Noisettes d'agneau, pistou à l'ail des ours, eryngiis snackés, jus corsé	28 €
Ris de veau OU filet de bœuf, accompagné de pommes cocottes à la crème de morilles	33 €
Retour de la criée, écume iodée, pommes safranées, moules et oursins	28 €
Lotte rôtie au thym, étuvée de petits pois, fèves et magret fumé, jus d'oignons doux	33 €
Poêlée de légumes printaniers à l'ail des ours, tofu fumé grillé (Vegan/sans gluten)	22 €

| Les Desserts (à commander en début de repas) 12 €

Tout chocolat grand cru, tuile croquante au grué de cacao, chocolat chaud	
Sablés de fraises, rhubarbe et crème brûlée vanille	
Croustillant de crémeux et marmelade citron, gelée de limoncello, sorbet verveine citron	
Vacherin de fraises à l'hibiscus, sorbet fraise-basilic (Vegan et sans gluten)	
Assiette des 3 fromages affinés, mesclun à l'huile de noisette et fruits secs	

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