

Les Entrées

- *Poulpe mariné à la menthe*
mesclun de chou chinois et chou rouge.....19€

- *Duo de fleurs de courgette :*
 - *farci à la brousse de brebis et basilic*
 - *beignet**coulis de tomate légèrement relevé.....17€*

- *Asperges cuites et crues, copeaux de vieux parmesan*
et truffes d 'été, vinaigrette de truffes.....23€

- *Tartare de haddock et ricotta*
pamplemousse rose et coriandre, vinaigrette d 'agrumes.....18€

- *Assiette de coquillages servie chaud en persillade et*
beurre d 'ail
(Bulots, palourdes, praires, couteaux).....22€



Prix et services compris, boissons non comprises

Les Poissons

- *Dos de merlu, crème d 'aioli*
patates douces et légumes de saisons.....25€
- *Mi- cuit d 'espadon de ligne*
beurre de soja, asperges et wakame.....29€
- *Filet de turbot snacké*
crème de fenouil, légumes du moment.....32€

Les Viandes

- *Grenadin de veau cuit à basse température*
palet de pommes de terre, sauce foie gras.....25€
- *Ris de veau aux morilles*
pommes de terre de grenaille.....29€
- *Filet de bœuf Charolais Rossini.....38€*



Les Desserts

- Tarte au citron façon Atelier.....10€
- Mille-feuille à la vanille.....10€
crème montée à la fève de tonka
- L'incontournable tarte tatin.....10€
- Moelleux au chocolat « fleur de Cao ».....11€
cœur praliné, sorbet framboise
Suggestion : verre de porto rouge « Tawny réserve » 6cl..... 8€
- Fromage : Pélardon des Cévennes et salade de mache.....10€
- Sélection de glaces et sorbets artisanales.....8€
3 boules

Menu Mini Gastronomique (jusqu'à 10 ans)

- Mini filet de bœuf ou poisson du jour
+
Moelleux chocolat.....15€

Liste des allergènes contenu dans nos plats, disponible à l'accueil

