

Nos Menus

Au vu de la nature de notre cuisine, nous ne sommes pas en mesure de pallier aux allergies au **gluten**, à l'**ail** et aux **produits laitiers**.

« Marché »	Entrée, plat et dessert	42.00 €
« Délice »	Les 2 entrées, plat et dessert	51.00 €
« Découverte »	Les 2 entrées, poisson, viande et dessert	61.00 €

Assiette de Fromages (6 variétés) 9.00 €

« **Enfant** » - Servi en petite portion au choix à la carte
(entrée, plat et dessert) 22.00 €

ENTRÉES :

Pressé de Foie Gras de Canard des Landes, Miroir de Cascara et Chutney de Poires

Soupe de Homard Thai, Choux Chinois, Shiitake et Saint-Jacques Snackées

PLATS :

Dos de Cabillaud en Croûte de Pistache et Coriandre, Crème de Poireaux, Gnocchis
A l'Encre de Seiche et Beurre Rouge

Filet Mignon de Veau Français au Sautoir, Tarte Fine aux Champignons et Oignons Doux

DESSERTS à choisir en début de repas :

Tartelette aux Mandarines Façon Cheesecake, Sorbet Ananas Citron Vert

Croustillant Chocolat – Mangue, Glace Pina Colada

Prix Nets

Notre établissement ferme l'après-midi à 15h00 et le soir à 23h30 – Merci de votre compréhension