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 » En 3 déclinaisons (entrée, plat et dessert) 42.00 €

« Délice » En 4 déclinaisons (2 entrées, plat et dessert) 51.00 €

« Découverte » En 5 déclinaisons (2 entrées, poisson, viande et dessert) 61.00 €

Sélection de Fromages : Petite assiette : 7.00 € Grande Assiette 10.00 €

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

ENTRÉES :

16.00 €

Daurade à La Flamme, Saint-Jacques, Panna Cotta de Chou-Fleur et Coulis de Cresson

Shabu Shabu Au Bœuf « Black Angus », Gambas et Shiitake

PLATS :

26.00 €

Dos de Cabillaud « Skrei » en Croûte de Pistache et Coriandre,
Gnocchi à l'Encre de Seiche, Poireaux Grillés et Coulis de Crustacés

Poitrine de Cochon du Ventoux Laquée au Gingembre, Céleri et Petit Epeautre

DESSERTS à choisir en début de repas :

12.00 €

Croustillant Poire Chocolat, Glace Caramel Beurre Salé

Douceur Ananas – Mangue – Passion, Sorbet Ananas Citron Vert

Prix Nets

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