

Carte de saison

Entrées

Maquereaux mi cuits et marinés à l'huile d'olive, betterave rouge au vinaigre balsamique blanc	16 €
Foie gras de canard cuit en basse température, confiture de mangue et cresson en émulsion	18 €
Pommes de terre rattes rôties, chair de tourteau et wakamé riz de Camargue croustillant	19 €

Plats

Poisson de la pêche du jour rôti sur peau, jus de crustacés au beurre aux agrumes, purée d'ail confit	23 €
Filet de sole snacké, émulsion de chou-fleur et chips de légumes oubliés	25 €
Pièce du boucher, pommes Pont-Neuf farcies au beurre de tomates, jus corsé réduit	24 €
Carré de cochon confit, polenta et condiments	25 €

Assiette de fromage	7 €
----------------------------	------------

Desserts - A commander en début de repas	13 €
---	-------------

Le Casse-Noisette

Entremet autour de la noisette, chocolat au lait, crème et glace vanille

Le Mille-Feuille aux fraises

Feuilleté caramélisé, ganache montée à la vanille, coulis de fraise, sorbet fraise

La Douceur des îles

Biscuit et mousse coco, cœur coulant à la mangue, chips de fruits, mangue marinée, sorbet mangue, passion, gingembre

🏠 Tous nos plats sont cuisinés maison

Nous restons à votre disposition pour adapter nos plats en fonction de vos intolérances ou allergies alimentaires.