

Menu : Entrée – Plat – Dessert – 59€

Nos Entrées : 19€

- **Dorade en carpaccio,**
Au yuzu et piment d'Espelette
- **Tataki de boeuf, sauce Chimichurri**
- **Velouté Dubarry au doux parfum de vanille, œuf bio cuit parfait truffe**

Nos Plats : 32€

- **Le Filet de Turbot et betterave,**
Glacé façon Bagna Cauda
- **La Tentacule de poulpe snackée,**
Condiment gingembre, patate douce en robe des champs, légumes de saison
- **Le Filet mignon de porc aux parfums des sous-bois,**
Sauce aux cèpes, poêlée de champignons et écrasé de pommes de terre

Nos Desserts : 14€

- Opéra
- La Poire pochée façon Belle-Hélène aux épices
- L'Incontournable Baba
- Tome Catalane, confiture de figue

Menu enfant (- de 10 ans)

19€

- **Petit filet de bœuf grillé Ou filet de poisson du moment - Garniture : purée**

- **La coupe glacée chocolat et vanille**

☞ Les plats de saison cuisinés maison

Nous restons à votre disposition pour adapter nos plats en fonction de vos intolérances ou allergies alimentaires. Liste des allergènes sur demande.