

LE BOULEVARD DES SAVEURS

27.00 € (entrée, plat, dessert)

LES ENTREES 10 €

- La volaille, le maïs, la sauce Albufera et les légumes de saison
- Maquereau cuit à la flamme, fenouil confit et crème citronnée aux herbes

LES PLATS 18 €

- Poisson du marché, écume de coquillages au raifort, épinards et betterave fumée
- Petit salé, sauce balsamique et pulpe de pommes de terre

LES DESSERTS 14 €

- Assiette de fromages
- Sous les feuilles d'automne : la pomme, le coing, le cassis et le marron
- Feuilleté aux poires et au caramel

Ce menu est servi les midis du mercredi au vendredi (sauf jours fériés).

Ici le pain est fait maison

Le Chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire

MENU AFFAIRES 20.00 €

UNE ENTREE ET UN PLAT
OU
UN PLAT ET UN DESSERT

Le vin du midi

Demandez nos sélections
Bouteille 75 cl : 27 €

La carte du midi

LES ENTREES

- Déclinaison autour du thon 25€
- Foie gras poêlé au citron et miel de ronce de chez M. et Mme Fedon, pulpe de châtaigne 27€
- La Saint-Jacques en cuisson instantanée à la bisque de homard 26€

LES PLATS

- La caille et la gambas, polenta, légumes de saison et figues 28 €
- Le ris de veau rôti au sautoir, nem et pulpe de légumes oubliés (plat signature) 34€
- Le saumon sauvage, caviar de cèpes, pulpe d'artichaut et pomme de terre farcie 28€

LE CHARIOT DES FROMAGES 12€

LES DESSERTS 15€

- La pomme comme une Tatin
- Le chocolat caramel salé et cacahuètes, glace vanille
- La meringue, le café et la mirabelle

Le Chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire
Ici le pain est fait maison

La carte est proposée les midis, du mercredi au vendredi (sauf jours fériés).