

Pour une meilleure organisation et le respect de notre personnel, le restaurant ferme ses portes à 15h30 et le soir à minuit. Merci de votre compréhension

Si on apprenait à se connaître ?

(Plat végétarien) 

Foie gras de canard du Domaine de Lanvaux, mi-figue, mi-raisin


Ou

Sur l'idée d'une tomate/mozzarella à ma façon 

Ou

Fraîcheur de tourteau, sorbet pomme/estragon et langoustine en panko



Feuille-à-feuille de pommes de terre, légumes de saison au sésame doré 

Ou

Merlan de nos côtes, girolles, coques, jus façon mouclade

Ou

Filet mignon de veau, tarte tatin à la tomate cornue, jus corsé

Ou

Bœuf de Castille juste snacké, jus corsé, pralin noix/soja



Sélection de fromages de saison affinés par Jean-Marc Charland,

6 fromages 12,50€

4 fromages 9€



Réalisation des desserts par notre pâtissière: Camille Fouchard

°Pour votre confort, la commande des desserts est prise en début de repas

Chocolat fleur de Cao 70%/praliné/tonka

Ou

Pomme/sous-bois/croustillant

Ou

Saveurs de méditerranée/fruits rouges/vanille de Madagascar

3 plats 45€

(2 plats 35€ sauf vendredi et samedi soir)

Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Par souci de qualité, si un problème d'approvisionnement survenait, nous préférierions vous proposer un autre produit équivalent

prix nets en €