

Les formules

Menu du déjeuner 26€

Ou Entrée 8€
Plat 17.50€
Dessert 7€

Menu en 3 plats 38€

Entrée, plat et fromage ou dessert
Le soir uniquement

Menu en 4 plats 48€

Entrée, poisson, viande et fromage ou dessert
Le soir uniquement

Menu enfant 14€

Plat et dessert

Menu en 3 plats

38€

Entrée, plat, fromage ou dessert

Menu en 4 plats

48€

Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert

Le Menu

*38€ en 3 plats ou 48€ en 4 plats
Uniquement le soir*

Entrées

Thon mariné-grillé-tomates-sésame-wasabi
Ratatouille froide-basilic-mozzarella-saladine d'herbes

Plats

Lieu jaune-salicornes-nectarines-coquillages
Présa de cochon ibérique-aubergines-poivrons-jus infusé
*Suggestion : Ris de veau de chez Mr Bocquet-
Aubergines-poivrons- jus infusé**

Desserts

Entremet chocolat-framboises
Tartelette fromage blanc-fruits de saison
Sélection de fromages affinés par Alain Michel

*supplément de 10€

La carte du soir

Entrées

Ratatouille froide-basilic-mozzarella-saladine d'herbes	12€
Thon mariné-grillé-tomates-sésame-wasabi	14€

Plats

Lieu jaune-salicornes-nectarines-coquillages	25€
Présa de cochon ibérique-aubergines-poivrons-jus infusé	27€
Ris de veau de chez Mr Bocquet- Aubergines-poivrons- jus infusé	35€

Desserts

Entremet chocolat-framboises	9€
Tartelette fromage blanc-fruits de saison	8€
Sélection de fromages affinés par Alain Michel	8€