

TERROIR & TRADITION

Mise en Bouche

ENTREES

Gravlax de Truite de Mer, crème montée relevée à la moutarde à l'ancienne

Millefeuille de Bulots façon tartare

Terrine de Lapin à la Livèche, vinaigrette de tomates au Basilic

PLATS

Dos de Loup de Mer, beurre citronné,

Cœur de Rumsteack poêlé, Piperade

Poitrine de Pintade farcie côtes de Blette

DESSERTS

(Les desserts sont à commander en début de repas)

3 fromages de la Région de chez Caséus

La Sphère : glace vanille, enrobage chocolat noir éclat noisette

La Crème Brûlée, Noix de Cajou

48 €_{TTC} (Boissons non incluses)



Les allergènes des différents plats sont affichés à la fin des menus

Les plats « fait maison » sont élaborés à partir de produits bruts.

Viande d'origine française ou de l'U.E