

MENU DECOUVERTE

Uniquement le midi, change chaque mercredi - Boissons non comprises

Entrées

Terrine de lapin, tempura de crevettes roses,
gelée de consommé de langoustines et coulis de petits pois au wasabi 2.7.

Ou

Avocat pamplemousse
crémeux au saté, glace au citron vert, poudre chorizo

Plats

Merlu velouté endive gingembre citronnelle, huile de basilic 4.7

Ou

Paleron de bœuf purée de carotte passion, streusel café parmesan 7.8

Desserts

Paris Brest 1.3.7.8

Ou

Entremet fruits rouges 1.3.7.8

Menu 3 plats - 26 €

Menu 2 plats - 22 €

Plat seul - 17€

*Allergènes : 1. Gluten, 2. Crustacé, 3. Œuf, 4. Poisson, 5. Arachide, 6. Soja, 7. Lactose, 8. Fruit à coque, 9. Céleri, 10. Moutarde, 11. Sésame, 12. Sulfite, 13. Lupin, 14. Mollusque

Toutes nos viandes sont d'origine française (*volaille, porc, bœuf*)

Service compris – Prix TTC

MENU INSPIRATION



Uniquement le soir et le samedi midi - Boissons non comprises
Évolue au gré des saisons, des arrivages du marché et des envies du chef et de ses équipes

Entrées

Coulis de petits pois, gel pamplemousse, coco, espuma végétal 7.11

Ou

Tatare de thon, pesto de basilic et amandes

Espuma lait ribot wasabi .4.7.8

Plats

Magret cuit en basse température, purée de chou-fleur rôti, riz frit en tempura, jus brun

1.7.11

Ou

Lieu jaune, velouté de poisson, légumes printaniers

1-4-7-11.12

Desserts

Nous vous invitons à commander vos desserts en début de repas

Panacotta chocolat blanc,

ananas poché thym citronnelle, espuma Malibu coco - 1.3.7.8

Ou

Granny nuts,

Pomme granny cuite au Normandy chérie, biscuit joconde noisette, crémeux Kewane 1.3.7.8

Notre menu se décline pour les végétariens

3 plats : 37 € 2 plats : 33 €

Merci de nous préciser vos allergies et/ou intolérances à la commande.

*Allergènes : 1.Gluten, 2.Crustacé, 3.Œuf, 4.Poisson, 5.Arachide, 6.Soja, 7.Lactose, 8.Fruit à coque, 9.Céleri, 10.Moutarde, 11.Sésame, 12.Sulfite, 13.Lupin, 14.Mollusque

Toutes nos viandes sont d'origine française (*volaille, porc, bœuf*)

Service compris – Prix TTC

L'ESSENTIEL

Midi et soir, hors dimanche midi

Entrées

Huîtres n°2 Viviers de Saint-Colomban

- Les 6 9 €
- Les 9 13 €
- Les 12 16 €

Plats

- Fish and chips,** 17 €
Mayonnaise algue et citron, pommes de terre grenaille et épices cajun 1.3.4.7.10
- Risotto de petit épeautre truffé** 25 €
Cuit dans un consommé de langoustine, légumes printaniers 2.7.13
- Médaille de bœuf cuisson basse température,** 28 €
Purée de pommes de terre à la fève de Tonka et gaufrette de courgettes 1
- Assiette végétarienne ou végétan du moment**  15 €

Salades

- Salade Caesar** 17 €
Romaine, suprême de volaille, œuf de caille, oignon rouge, tomate, crouton, parmesan -1.3.7

Sélection de notre Pâtissière

Nous vous invitons à commander vos desserts en début de repas

- Salade de fruits** 7 €
- Entremet exotique** 9 €
- Granny nuts** 9 €
Pomme granny au Normandy chérie, biscuit joconde noisette, crémeux Kewane 1.3.7.8
- Panacotta chocolat blanc,** 9 €
ananas poché thym citronnelle, espuma Malibu coco 1.3.7.8
- Café ou Thé Gourmand -1.3.7** 10 €
Café Nespresso ou thé Palais des Thés et ses 4 mignardises maison

Nous vous invitons à préciser vos différentes allergies et/ou intolérances à la prise de commande

*Allergènes : 1.Gluten, 2.Crustacé, 3.Œuf, 4.Poisson, 5.Arachide, 6.Soja, 7.Lactose, 8.Fruit à coque, 9.Céleri, 10.Moutarde, 11.Sésame, 12.Sulfite, 13.Lupin, 14.Mollusque

Toutes nos viandes sont d'origine française (volaille, porc, bœuf)
Service compris – Prix TTC