

Menu Gourmet

A la carte

La coquille St-Jacques

Les noix saisies sur plancha en nage du pêcheur,
Fleurette safranée

32 €

Ou

Le foie gras

En médaillons et marbré à la pistache,
Fine gelée aromatique au cassis et toasts tièdes briochés

32 €



La daurade royale

Le filet rôti en cône, beignets croquants de salpicon de homard,
Fine sauce à l'infusion de baies parfumées du Népal

36 €

Et / Ou

La côte de veau

Le carré cuit lentement en cocotte, braisage de carottes
Et jus de cuisson réduit à la cardamome

36 €



Le plateau de fromages affinés de nos provinces

15 €

Ou

La faisselle de Mme Peillon

7 €



Dessert au choix

15 €

Formule 2 plats 62,00 € 1 entrée + 1 poisson ou 1 viande + fromage + dessert

Formule 3 plats 76,00 € 1 entrée + 1 poisson et 1 viande + fromage + dessert

Prix nets service compris

Tous les plats sont confectionnés maison, dressés à la commande.

