

Octobre 2026



MENU DEJEUNER

- 2 étapes (entrée-plat ou plat-dessert) - 29€
- 3 étapes (entrée-plat-dessert) - 34€

— Entrées —

- L'œuf parfait & crème de champignons, noisettes torréfiées, champignons poêlés
- Le velouté de courge rôtie, espuma de chèvre & graines de courge
- Le gravlax de saumon aux agrumes, betterave, crème citronnée à l'aneth, pickles d'oignons rouges (+2€)

— Plats —

- Les tentacules d'encornets grillés, purée de pois chiches, émulsion vin blanc & pois chiches au curry
- Le filet mignon de Porc, pommes grenailles, carottes glacées & jus au thym
- Le butternut rôti & farci de petit épeautre, champignons, chèvre frais & jus végétal

— Desserts —

- La Panna cotta à la vanille, crumble aux amandes & mangue
- L'île flottante crème anglaise vanille, pommes rôties & caramel
- Le chou craquelin, ganache au chocolat noir & crumble cacao (+2€)
- Le fromage, sélection de la fromagerie Bédarrides (+ 5€)

Menu enfant jusqu'à 11 ans – 16€

- Un sirop, Un plat au choix, 2 boules de glace

Service et TVA inclus