



MENU DEJEUNER

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

Entrées

- Le Melon Charentais en soupe froide au poivre de Timut & billes de melon rôties au beurre d'algues
- La Tartelette aux pêches, tomates anciennes, fêta & pesto de menthe
- Le tataki de Thon qualité 'Sashimi', cerise en émulsion, en pickles & gel (+3€)

Plats

- Le poisson du jour, crémeux de pois chiches au sésame noir & yaourt aux herbes fraîches
- Le filet mignon de Porc, polenta crémeuse aux tomates confites, vierge de légumes & poivrons grillés
- Les Courgettes rondes farcies à la ricotta, sauce tomate & crumble au Comté

Desserts

- L'Ile flottante, crème anglaise au basilic & fraises fraîches
- La Tartelette aux figues, crème mascarpone à la pistache & biscuit steusel
- Le Chocolat : ganache au chocolat noir & à la fève Tonka, pâte sucrée, caramel crémeux au beurre salé (+3€)
- Le fromage, sélection de la fromagerie Bédarrides (+ 5€)

Menu enfant jusqu'à 12 ans – 16€

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



Service et TVA inclus