

À LA CARTE



ENTRÉES

Oeuf bio parfait, crème de maïs et oignons de Roscoff 12€

Carpaccio de maigre de Corse, betteraves à l'orange 16€

Tomates anciennes de la famille Huitric, focaccia au thym et crème de mozzarella 14€

PLATS

Brocoli grillé au paprika fumé, crème de ciboulette, graines de courge et pickles 22€

Aiglefin rôti, risotto d'orzo crémeux aux blettes et salicornes 28€

Suprême de Volaille fermière, échalotes, chou fleur et de Bruxelles, jus corsé 26€

Faux-filet maturé 30 jours de l'Aubrac, piperade de poivrons et grenailles rôties 34€

NOS FAVORIS...

La Sole de petits bateaux meunière, 55€
persil, citron et purée fumée

Le Ris de Veau croustillant, carottes des 46€
sables glacées et jus de volaille corsé



DESSERTS

Tarte tatin traditionnelle à partager, crème légère et 18€
glace vanille

Figues de Solliès en tartelette, crème mascarpone et 14€
sorbet menthe

Paris-Brest à la noix de pécan, sauce caramel 12€

Quetsche compotées, sablé breton et glace au poivre de 12€
timut

Glaces et sorbets maison en dégustation 10€

