

MENU 25 € (entrée/plat ou plat/dessert)

Ou

MENU 30 € (entrée/plat/dessert)

JUILLET 2024 / CERTAINS PRODUITS PEUVENT ETRE ABSENT

Gaspacho du jour (Melon, Poivron et Pastèque), crème de Menthe, croutons et huile verte
Ou

Tataki de Bœuf, mousseline de Courgettes et pickles d'Oignons rouges
Ou

Ceviche de Dorade Royale, taboulé de Choux Fleur à la sauce vierge et cacahuètes
Ou

La tomate ancienne mais pas vieille comme un tartare, olives noires et Capres, crème de fromage frais au citron

Filet de Bar rôti, Sauce Hollandaise au Calamansi
Ou

Bavette d'ail de bœuf poêlée, sauce Béarnaise
Ou

Dos de Bonite mi cuit façon Thaï (sésame et soja),
sauce Chimichurri
Ou

Quasi de veau rôti au jus court au poivre de Jamaïque
Ou

Noix d'Agneau pâtissière rôtie, jus parfumé au Basilic
Ou

Burrata di Buffala, caviar d'aubergines et piperade de Poivrons

SUGGESTION DU JOUR :

**Tentacule de Poulpe de Bretagne snackée
au piment doux fumé (30 € ou +12 €)**

Assiette de Fromages **Ou** 1/2 Saint Marcellin **Ou** Faisselle (nature **ou** crème **ou** Fruits exotiques)
Ou

Pêché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison)
Ou

Trilogie de sorbets du moment
Ou

Café / Thé gourmand
Ou

Pêche pochée à la Vanille, brunoise de Pêches fraîches et sorbet Pêche
Ou

Crèmeux Chocolat noir Guanaja, biscuit cacaoté, tuile cacao - CHO CHO CHO CHOCOLAT