

Notre carte de printemps et d'été...

Laissez-vous séduire par la nouvelle carte printanière et estivale de notre chef Yoann LERAUT, où produits locaux et de saison se transforment en plats généreux faits maison, préparés avec passion par lui et son équipe.

DISPONIBLE UNIQUEMENT LE SOIR

ENTRÉES

- CROQUETTAS AU JAMBON SERRANO** _____ 13,00€
Salade de roquette, tomates cerises et oignons rouges
- BURRATA ET CRÉMEUX DE TOMATES CONFITES** _____ 13,50€
Tomates coeur de boeuf et espuma basilic
- GAMBAS FRITES EN SPAGHETTIS DE FEUILLES DE BRICK** _____ 16,00€
Nougatine à l'orange et émulsion à l'ail doux
- CEVICHE DE DORADE** _____ 15,00€
Mangue, avocat et citron vert

Supplément demi-pension : 3,00€

PLATS

- DOS DE CABILLAUD LÉGÈREMENT FUMÉ, DÈS DE CHORIZO** _____ 26,00€
Risotto safrané et asperges vertes
- BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD À LA PLANCHA** _____ 26,00€
Sauce chimichurri, pommes de terre grenaille de l'île de Ré et shiitakés
- GROSSE GAMBAS GRILLÉE, PERSILLADE ET PIMENT D'ESPELETTE** _____ 27,00€
Polenta aux champignons gratinée au parmesan
- BOWL VÉGÉTARIEN, QUINOA, AVOCATS, POIS CHICHE, SAUCE TAHINI** _____ 19,00€
Légumes rôties et crues du moment

Supplément demi-pension : 5,00€

DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS** _____ 12,00€
Salade, noix et confiture
- PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON** _____ 11,00€
Crème vanillée et amandes grillées
- MOELLEUX COULANT AU CHOCOLAT NOIR** _____ 12,00€
Glace vanille et tuile aux amandes (Environ 10 min d'attente dû à la cuisson)
- RIZ AU LAIT À L'ANCIENNE** _____ 8,00€
Caramel fleur de sel
- FINANCIER À LA FRAMBOISE** _____ 11,00€
Crèmeux chocolat blanc et thé Sencha
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND** _____ 13,00€

Supplément demi-pension : 3,00€

Les plats proposés dépendent des arrivages et produits frais disponibles.

Les prix sont nets.

Toutes allergies doivent être signalées en début de repas.