

Emotions

Prélude

.....

Langoustine juste saisie,
crèmeux d'oseille et pomme Granny Smith.

Coeur de sucrine grillé et réduction des têtes condimentée

OU / ET

La tomate, confite aux aromates,
puis fondue aux olives et marjolaine.

Fraîcheur au basilic et jambon croustillant

.....

Rouget de roche cuit lentement au vinaigre de fleurs de sureau
et condiment d'une rouille

Nuage d'une soupe de poisson et jus corsé

OU / ET

Filet de veau rôti au Guanciale,
artichauts barigoule au citron confit et olives taggiasche

Jus parfumé à la baie de goji

.....

Fraîcheur

.....

Tartelette biscuit noisette,
confit abricot vanillé

Sorbet plein fruit

OU

Crèmeux citron et biscuit croustillant,
huile au café et nuage d'un tiramisu

Sorbet acidulé

Emotions

4 escales 78 €

Entrée au choix, **Plat** au choix et **Dessert** au choix

5 escales 95 €

Entrée au choix, **Poisson, Viande** et **Dessert** au choix

7 escales 120 €

Menu complet et **Dessert** au choix

Balade Végétale

5 services 72 €

Menu complet et **Dessert** au choix

Accord mets & vins

3 verres 45 €

4 verres 55 €

5 verres 65 €

Tous nos plats peuvent se prendre

"A la carte "

Entrée: 28 € Plats: 38 € Desserts: 18 €

Menu enfant

Plat - Dessert - boissons

20 €

Menu Hors boissons prix TTC, service compris
Liste de produits allergènes disponible, sur demande

Balade végétale

Prélude

.....

La tomate, confite aux aromates,
puis fondue aux olives et marjolaine.

Fraîcheur au basilic

.....

Coeur de sucrine grillé au barbecue,
crèmeux à l'oseille et pomme Granny Smith

Jus de légumes torréfiés.

.....

Artichauts violets façon barigoule,
citron confit et olives taggiasche.

Ecume légère du jus de cuisson

.....

Tartelette biscuit noisette,
confit abricot vanillé

Sorbet plein fruit

OU

Crèmeux citron et biscuit croustillant,
huile au café et nuage d'un tiramisu

Sorbet acidulé



Menu déjeuner

du 9 au 13 juillet

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Sur un fin sablé parmesan et olives,
Brousse aux herbes fraîches
Jambon de ventrèche de thon rouge

Médillons de queue de lotte rôtis,
Velouté de courgettes au basilic
et salicorne poêlée
Beurre blanc

Panna cotta vanillée,
confit mûres et fruits noirs
Sorbet myrtilles

En 3 services 49€
Accord mets et vins 30€

Prix en TTC et Service compris