

Le Menu

*Noix de Saint-Jacques taillées au couteau, chou pointu et chou rouge, pied de porc et vinaigrette mangue-passion

*Dos de cabillaud rôti, déclinaison autour du chicon, gel d'une bisque de crevettes et dentelle aux algues

Raviole de homard aux petits légumes truffés, joue de veau braisée, jus émulsionné et champignons de Paris acidulés

*Selle et gigot d'agneau Catalan, topinambour, navet, croquettes, réduction et condiment d'ail noir

Prélude au dessert

*Donuts chocolat Dulcey, feuillantine chocolat noir et glace praliné

***Menu Plaisir – 4 services à 62€**

Sélection de vins « Aromatisée» 30€

«Découverte» 35 €

« Français » 48 €

Menu Balade – 6 services à 80€

Sélection de vins « Aromatisée» 35 €

« Découverte » 45 €

« Français » 58 €

Chariot des fromages affinés 16€

En remplacement du dessert – suppl. 14€ – à préciser en début de repas

Menu Affaire à 45€ – avec vins à 65€

Uniquement le midi en semaine : Entrée – Plat – Dessert selon l'inspiration du chef

Chaque menu est servi pour la table entière. Tout changement peut engendrer un supplément de 25€.