

LE MENU

Menu
déjeuner

Plat du
jour

Viande
d'exception

MENU DÉJEUNER

31 €

Encornets,
Quinoa, cèleri, encre de seiche

Morue fraîche,
huître pochée, jus d'étrilles

Figues rôti au miel,
Biscuit chocolat, mousse chocolat blanc

DÎNER

Menu gastronomique

3 services – 55 €

4 services – 65 €

Pour l'ensemble des convives de la table

Poissons selon arrivages

LA CARTE

ENTRÉE

Homard,
Sauce vin jaune, morilles des sapins

25 €

Bar vapeur,
Gingembre, Salicornes

21 €

PLAT

Turbot rôti,
cèpes

36 €

Ris de veau,
embeurré de choux de Bruxelles truffé

34 €

DESSERT

10 €

Figues rôti au miel,
Biscuit chocolat, mousse chocolat blanc

Pavlova au fromage blanc,
Meringue, fraises



Les Toquées
by Benoît Bernard

LE PLAT DU JOUR

19 €

Lieu jaune,
artichaut, Barigoule orange de coriandre

Viande d'exception

36 €

Entrecôte piémontaise
Racie 21 jours, purée

