



Pour vos déjeuners les samedi et dimanche, et vos dîners, nous vous proposons un menu à 42 € avec choix parmi 2 entrées, 2 plats et 2 desserts.

Exemples de Menu à 42 € (hors boisson)

Menu 1

Amuse-bouche du Chef

Saumon confit Gravlax, crème de ciboulette citronnée

Suprême de pintade rôtie, Sauce aux morilles, Pommes écrasées à la ciboulette,
Tomates confites aux herbes

La tarte citron façon Bastide & ses Bâtonnets de meringue

Menu 2

Amuse-bouche du Chef

Nougat de foie gras au Porto, toasts grillés, compote d'oignons à la grenadine

Filet de Bar à la Plancha, légumes au Basilic & pommes anglaises

Carpaccio de fruits frais

Menu 3

Amuse-bouche du Chef

Risotto crémeux ciboulette & parmesan

Filet de Bar grillé, gâteau de courgettes au curry & ses pommes vapeur

Douceur de blanc d'œufs aux agrumes & sorbet de mangue vanillée

Menu 4

Amuse-bouche du Chef

Carpaccio de St Jacques marinées au citron vert

Filet de Canette rôtie aux herbes, pommes fondantes, courgettes façon niçoise

Sablé breton aux framboises, crème citron vert

Menu 5

Amuse-bouche du Chef

Œuf parfait au foie gras, crème de Panais au Grana Padano

Filet de Dorade à la plancha, Sauce vierge, légumes du moment

et pommes vapeur

Le Fondant au chocolat noir du Chef

RESERVATION AU : 04 98 10 54 20

