

Formules Déjeuner

(elles sont servies le jeudi midi et vendredi midi, et sauf les jours fériés)

25 euros (entrée + plat + dessert)

~ ~ ~ ~ ~

Le blanc de seiche grillé, bouillon coco-yuzu et pousses d'épinard

~

Le retour de pêche cuit nacré, céleri-rave, noisette et salicorne

~

Le mille-feuille rhubarbe et vanille de Madagascar

Menu Découverte

(Il est servi du jeudi au samedi midi)

39 euros

Entrée + Plat + Dessert

Selon l'intuition du chef...

Menu Instant

(il est servi pour l'ensemble de la table, du jeudi au samedi soir)

~

* Quatre plats : 50 €

(plats précédés d'une étoile)

Sept plats : 67 €

(le menu est servi jusqu'à 21 heures)

* L' ARAIGNEE DE MER, piquette, cébette et feuille sauvage

~

LA SEICHE COTIERE NACREE, tétragone, pain noir et citron

~

* LIEU JAUNE DE LIGNE, asperge, morille, pistache herbacée

~

* LA SELLE D' AGNEAU LAITON, petit pois, aubergine, miso, fromage frais

~

LA TOMME DE BELLE-EAU, bière, rhubarbe et pain

~

* FRAISE GARIGUETTE, yaourt, citron et bourgeon d' épicea

~

LA CERISE, sucre opaline, vinaigre, fleur de sureau

Prix nets TTC, hors boissons, service compris. Nos viandes sont d'origine française.

Nos produits sont frais, il se peut qu'un plat soit manquant, veuillez nous en excuser

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part.