

Menu saisonnier

Entrées

Ventrèche de daurade marinée, pomme verte, orange et coulis de petits pois 14€

Ou

Antipasti de légumes, affettati et tartine de mozzarella 18€

Ou

Tentacule de poulpe et fenouil braisé, sauce vierge 19€

Plats

Suprême de volaille rôti, panisse à la truffe d'été 29€

Ou

Dos de lieu au chorizo, minestrone de légumes poêlés, écume safranée 28€

Ou

Filet mignon de veau en croûte de parmesan, mousseline de pommes de terre au pesto 27€

Desserts

Tartelette soufflée au chocolat, compotée de framboises, glace chocolat blanc 10€

Ou

Pêche rôtie, crème montée au thym citron, sorbet au miel de pays 9€

Ou

Blinis, marmelade de mûres, espuma verveine et glace au lait de chèvre 9€

Le menu entrée, plat, dessert 48€