

Menu Bistronomie

3 services à 29 €

*Les gambas grillées
et huile vierge au citron*

*La tagliata de boeuf
avec roquette et parmesan*

Le croquant de mousse au chocolat



Menu Gastronomie

3 services à 39 € & 4 services à 49 €

*Les sardines grillées
et persillade au chorizo,
carpaccio de tomate coeur de boeuf*

*Les noix de Saint-Jacques
avec mousseline d'asperges vertes
et bacon grillé*

*Le filet de sébaste
cuit sur peau, spaghettis sautés
à l'encre de sèche et coques,
crème curry*

*Le foie gras poêlé
avec confit de fraises,
basilic frit et pain brioché*

*La bouchée de ris de veau
à la crème de morille
et croquette à la moelle de boeuf*

*Le magret de canard
saisi au thym et miel,
poêlée de carottes fanes*

La déclinaison autour de la fraise

G
A
S
T
R
O
N
O
M
I
E