

Menu 41 euros

Entrées

Déclinaison de carottes : glacées à l'huile d'olive, rôties et en purée, effiloché de bœuf braisé, romarin 14€

Ou

Semoule de chou fleur, épinards tombés au beurre, moules aux curry 14€

Plats

Rôti de longe de porc Duo d'Albion saumurée, sauté de chou vert aux lardons, pommes et céleri rave, jus tranché aux truffes noires 26€

Ou

Filet de lieux jaunes rôtis dans un beurre de crustacés, topinambours, brocolis, beurre monté aux agrumes 26€

Ou

Poulet de ferme, du Coq d'or du Puy Ste Réparate, suprême et cuisse grillés à l'orientale, courge butternut rôtie et en purée au citron, jus perlé 26€

Desserts

Crème brûlée à la vanille de la Réunion, sablé breton 10€

Cœur coulant au chocolat et à l'orange sanguine, fenouil confit, glace au café 10€

Assiette de fromages affinés 10€

La Bouillabaisse en deux services 55€ par
personne

Pour deux personnes minimum, doit être commandée au moins 24 heures à l'avance

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour les enfant (jusqu' à 10 ans)
13 euros

**Filet de poulet rôti, légumes du moment
Ou
Pêche du jour, légumes du moment**

Dessert

Deux boules de glace au choix

Toutes nos viandes sont d'origine française.