

Menu des Sens

Entrée, Plat, Dessert 28 €

Menu Découverte

Amuse-Bouche, Entrée, Plat, Fromage, Dessert 40 €

Déclinaison autour de l'Asperge, mousseline à l'ail
& son Pistou de Persil

16 €

Choux Fleur rôti, crème de noix & vinaigrette aux baies roses, pistaches grillées

15 €

Filets de Maquereaux façon gravlax mariné aux agrumes
& citron noir de Valence, tartare de Fenouil

17 €

Magret de Canard, Betteraves rouges confites
& pommes de terre grenaille rôtis, sauce Clémentine

20 €

Barigoule d'Artichaut & copeaux de parmesan

18 €

Poisson du moment, Lentilles Corails
& Légumes printanier, beurre d'Estragon

19 €

Mont Blanc Framboise Réglisse

Dôme Chocolat praliné, Cœur Caramel

Panacotta citronnelle, Carpaccio d'Ananas & rocher Coco

Moelleux Chocolat

9 €