



Menu à 40 €/personne

Foie gras cuit au torchon, cacao, gaufre belge

Soupe froide de lentilles aux baies de goji

(Foie gras, cocoa, lentils, waffle)

Ou

Poêlée de langoustines, granité de tomate façon gaspacho

(Pan sautéed scampis, gazpacho)



Filet de rouget au porto blanc, zestes d'orange,

Parfum de coriandre

(Grilled red mullet, orange zest)

Ou

Filet de bœuf, chips de chorizo

Réduction de vin rouge

(Pan Sautéed fillet of beef, chorizo, reduction of red wine)



Plateau de fromages

((Platter of cheeses)



Dessert à la Carte

(Dessert menu)

Prix TTC, boisson non comprise

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts et frais