Menu Saveurs

Servi midi et soir
Entrée, Plat, Dessert 42€
Entrée et Plat ou Plat et Dessert 35€

Entrées

Tubes croustillants de chair de crabe sauvage, mangue ananas, mayonnaise aux épices Satay

L’entrée végétale

Beignet de légumes, maki d’asperges sauce soja, mayonnaise wasabi

Filets de caille aux épices à la plancha, asperge, parmesan, huile de pesto, pistaches

Plats

Notre paëlla revisitée autour du bar et des fruits de mer
Plat végétal du moment
Filet de canette à l’ail des ours, champignons et mini légumes

Fromages supplément 12 euros

Plateau de fromages d’ici et d’ailleurs, salade

Pré dessert

Granité…

Desserts

La madeleine et la rhubarbe façon “baba”, sirop de gingembre, ananas, mangue, tuile amandes

Crème brûlée et financier cacao au poivre cubèbe, betterave chioggia en spirale, coulis et sorbet

Assiette de trois fromages d’ici et d’ailleurs, quelques feuilles

La pavlova aux fruits rouges et piment doux, fraises au sirop, meringue au charbon végétal, coulis et sorbet

La pavlova aux fruits rouges et piment doux, fraises au sirop, meringue au charbon végétal, coulis et sorbet

La pavlova aux fruits rouges et piment doux, fraises au sirop, meringue au charbon végétal, coulis et sorbet

La pavlova aux fruits rouges et piment doux, fraises au sirop, meringue au charbon végétal, coulis et sorbet