



Menu INSPIRATION



Entrée / Plat ou Plat / Dessert	27 €
Entrée / Plat / Dessert	32 €
Entrée / Poisson / Viande / Fromage / Dessert	50 €

Entrée

Tartare de saumon d'Écosse label rouge, avocat guacamole, sauce leche de tigre

(Contient poisson, fruit à coque, coriandre, sésame, soja)

Ou

Velouté parmentier, croûtons, lardons, émulsion crème fumée

(Contient gluten, lactose)

Plat

Retour de tempête, crème d'épinards, risotto croustillant au Parmigiano Reggiano

(Contient lactose, poisson, sulfite, gluten)

Ou

Suprême de pintade, pomme, champignons, galantine de foie de volaille

(Contient lactose, sulfite, gluten)

Dessert

Sélection de fromages

Ou

Cannelé, orange sanguine

(Contient lactose, gluten, sulfite, œuf)

Ou

Minestrone de fruits frais des îles au curcuma

(Contient du gluten, lactose, œuf, sulfite, fruit à coque)

Notre menu est élaboré avec des producteurs locaux | toutes nos viandes sont d'origine française
| nos préparations sont susceptibles de contenir des traces des 14 allergènes alimentaire | prix TTC
service compris

