



Menus / Carte

Menu du Gourmet 56 € (Entrée/ Plat / Fromages/ Dessert)

Nos entrées

*Le traditionnel Foie Gras de Canard / 25 €
Mi-cuit au Porto, condiment fraise/rhubarbe.*

*Langoustines / 26 €
Snackées et en émulsion, raviole végétale d'araignée de mer, poudre d'olive noire.*

*L'œuf parfait / 25 €
Cèpes rôtis, jus de viande crémé, nuage à l'ail nouveau.*

Nos plats

*Ris de Veau croustillant (français) / 32 €
(Plat signature)
Gratin de macaronis longs au foie gras, jus aux morilles.*

*Filet de bœuf / 30 €
Aux girolles, pommes de terre grenaille, jus corsé au romarin.*

*Turbot ou Barbue de nos côtes (selon arrivage) / 31 €
Rôti sur la peau, cocos de Paimpol au chorizo, coulis de tomates fraîches.*

Plateau de fromages affinés 18 €

Nos desserts 15 €

*Chou-Praliné
Mousse praliné et pralin craquant, crème glacée au Gianduja.*

*Figues de Solliès
En tarte, crème d'amande à l'amaretto, glace au miel, pignons de pin grillés.*

*Le chocolat (66%)
Façon pot de crème au cœur Dulcey, glace au lait d'amande et amandes croquantes.*

Menu « Homard dans tous ses états » (Prix selon le cours)

*Menu servi en 5 services
(Mise en bouche/ entrée/ plat/ fromage/ dessert)*

Menu enfant 18 € (Moins de 12 ans)