



Notre chef et sa brigade ont élaboré pour vous ce menu
Une cuisine de marché raffinée et généreuse, concoctée à partir de produits frais.

MENUS ÉTÉ

du 18 Juillet au 28 Aout 2022

Déjeuner 2h30 : 59€ - Déjeuner 5h30 : 79€ - Dîner 2h30 : 69€

LES ENTRÉES

Œuf de poule mollet, pressé de courgette, lard de Colonata et pesto de tomates confites

Tartare de bœuf façon scandinave, crème de raifort et croustillant de sarrasin



Gaspacho du Chef

LES PLATS

Filet de veau, grenailles et courgettes rôties, jus crémé à la truffe

Pavé de merlu sauce vierge, écrasé de pomme de terre aux herbes, légumes de saison



Risotto au lait d'avoine et champignons, écume forestière

Carré d'agneau en viennoise d'herbes, légumes estivaux
et grenailles rôties, jus corsé (*supplément de 10€*)

Lieu jaune cuit au lait de nori, mousseline de carotte au gingembre, panaché de légumes,
sauce veloutée au champagne (*supplément de 10€*)

Option fromage (*supplément de 8€*)

Trio de fromages régionaux, noix et mesclun

LES DESSERTS

Le tiramisu de Massimo

Tartelette chocolat, cacahuètes en croquant et praliné, glace du jour



Soupe de fraise, sorbet basilic et tuile dentelle



Plat entièrement Vegan

- Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon approvisionnement