

Menu « Plaisirs du Marché » (39€)

Mise en bouche selon les coups de cœur de notre chef

Rouget barbet de Grandcamp, encornet – coquille Saint-Jacques- brandade
Quinoa « BIO », émulsion d'étrilles

Poitrine de canard en rôtisserie, poivre de Tellichery
Coing du verger confit

Fine feuillantine à l'oignon rouge, semoule de maïs dorée

Chariot de fromages AOP affinés par nos soins

La noisette du Piémont aux couleurs d'automne, caramel tendre « maison »

Quelques mignardises de notre pâtissière Manon

Cuisine entièrement « Faite Maison »

(Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les chèques bancaires)