

Menu « Etape » à 21 euros

Entrée, plat, dessert
Entrée, plat, plateau de fromages

Suggestion du Marché,

Terrine du moment confiture de fenouil,

Tomate de collection de la ferme de la Turbie, basilic, féta

Filet de Poisson du Marché,

Faux filet de Boeuf “Race Normande”,

Suggestion Du Marché,

Plateau de fromages,

Sablé Breton, crème citron, mirabelle,

Dessert Du Moment

Framboise, pain de Gènes, Basilic

Moelleux pommes, rhubarbe

Tuile chocolat, café, financier noisette

Trilogie de glaces et sorbets

Pour toutes allergies alimentaires, merci de nous le signaler à la prise de commande.

Prix nets, TVA incluse

Menu « Du Marché » 28 euros

Suggestion du Marché,

Terrine du moment confiture de fenouil,

Tomate de collection de la ferme de la Turbie, basilic, féta

Filet de Poisson du Marché,

Faux filet de Boeuf “Race Normande”,

Suggestion Du Marché,

Plateau de fromages,

Sablé Breton, crème citron, mirabelle,

Dessert Du Moment

Framboise, pain de Gènes, Basilic

Moelleux pommes, rhubarbe

Tuile chocolat, café, financier noisette

Trilogie de glaces et sorbets

Pour toutes allergies alimentaires, merci de nous le signaler à la prise de commande.

Prix nets, TVA incluse

Menu « Les Airelles » 40 euros

Menu servi pour l'ensemble de la table

Gravlax de saumon, coulis aux herbes, pommes

Fraicheur de coquillages, bouillon coco

Ravioles d'agneau, bouillon d'ail, citron

Gambas Black Tiger rôti, pomme de terre, bisque de gambas,

Sorbet Pomme Calvados

Magret de canard rôti, jus corsé à l'orange

Cassolette de ris de veau, champignons, sauce vin Jaune

Filet de bœuf rôti, jus de boeuf

Filet de Poisson du Marché rôti

Plateau de fromages

Sablé Breton, crème citron, mirabelle,

Dessert Du Moment

Framboise, pain de Gènes, Basilic

Moelleux pommes, rhubarbe

Tuile chocolat, café, financier noisette

Trilogie de glaces et sorbets

Pour toutes allergies alimentaires, merci de nous le signaler à la prise de commande.

Prix nets, TVA incluse