

Menu à 29€

- * *Terrine de tête de veau, sauce gribiche, sorbet cornichon*
- * *Ile flottante sur crème d'asperge verte*
- * *Salade de la mer (calamar, gambas, moule, avocat..)*
- * *Tarte de farci poitevin, gratinée chèvre*



- * *Fricassée de volaille à la coriandre et citron vert*
Boulgour aux fruits secs
- * *Mignon de porc farci tomate et basilic, sauce poivre*
Pommes de terre grenaille
- * *Filet de saumon, sauce basilic*
Gratin de courgettes
- * *Pavé de raie au beurre noir et câpres*
Tagliatelles à l'encre de seiche



- * *Crème brûlée à la vanille de Tahiti, et sa tuile*
- * *Tropézienne exotique, sorbet piña colada*
- * *Entremet chocolat, fève tonka,*
Sorbet, agrumes fleur de cactus, gingembre
- * *Cheesecake, citron, framboise*
- * *Pâtisserie maison*