

Menu “Déjeuner” 26 € hors boissons

(servi uniquement les midis en semaine sauf les jours fériés)

Tout d’abord

Velouté crémeux de potimarron / Andouille de Vire / Huile de huacatay (menthe noire du Pérou)

ou

Maki de saumon à basse température - algues / condiment betterave fumé / pomme verte “Granny Smith”

ou

Terrine de foie gras/ chutney de pomme- poire / toasts chauds (supplement 7€)

Ensuite

Volaille (France) désossé-grillée / sauce au beurre de cacahuète aux épices / patate douce / pickles de chou fleur

ou

Ceviche de filet de daurade / patate douce / cancha toasté / leche de tigre (supplement 7€)

ou

Poisson selon l’arrivage / polenta au parmesan / fenouil au curry / hollandaise au citron

Enfin

Dacquoise aux amandes / ganache au chocolat valrhona grand cru / sorbet mandarine Yuzu

ou

Millefeuilles à la pomme au caramel façon tatin / ganache à la vanille

ou

Assiette des 3 sorbets maison

Les Formules du midi 22€ hors boissons

(servi uniquement les midis en semaine sauf les jours fériés)

Entrée + Plat =22€

ou

Plat + Dessert 22€

Uniquement à la Carte :

Café ou thé gourmand 13,50€

Assiettes des 3 fromages de la crèmerie Schuman11,50€