



MENU DE LA SEMAINE

Du 17 au 28 août 2026

Entrée

Terrine de saumon en croûte,
sauce à l'anchois et à l'aneth

Plat

Panoufle d'agneau caramélisée,
poireaux confits à la braise, jus de cuisson à l'échalote

Dessert

Île flottante revisitée à l'abricot et au romarin

Accords vins & mets : notre sélection en 2 verres – 14 €

Prix hors boissons – 39 euros

Prix net en euros, taxes et service compris

Sur réservation