

Notre Carte

Entrée / Plat / Dessert 35 € par personne

Nos Entrées

- Saumon Gravelax aux 2 épices douces et sa crème légère 18€
- Duo de tomates anciennes et sa Burrata 15€
- Tarte fine de légumes et salade de légumes croquants 15€
- Gaspacho tomates, poivrons, basilic, croutons frottés à l'ail 14€

Nos Poissons

- Gambas flambées au pastis et sa polenta crémeuse 28€
- Pavé de saumon rôti, fenouil braisé, pommes grenailles 26€
- Filet de merlu, jus de la mer et ses légumes de saison 24€

Nos Viandes

- Pièce du boucher grillée, frites, sauce au choix 28€
- Suprême de volaille sauce champignons, ratatouille maison 26€
- Sauté de porc à la provençale et ses légumes croquants 24€

Nos Desserts

- Assiette de fromages 12€
- Moelleux au chocolat, glace vanille 14€
- Crème brûlée vanille 14€
- Panna Cotta fruits rouges / abricots 14€

En cas d'allergie ou d'intolérance notre équipe est à votre disposition
Nos tarifs sont toutes taxes comprises, service inclus

Notre Carte

Entrée / Plat / Dessert 35 € par personne

Nos Entrées

- Saumon Gravelax aux 2 épices douces et sa crème légère 18€
- Duo de tomates anciennes et sa Burrata 15€
- Tarte fine de légumes et salade de légumes croquants 15€
- Gaspacho tomates, poivrons, basilic, croutons frottés à l'ail 14€

Nos Poissons

- Gambas flambées au pastis et sa polenta crémeuse 28€
- Pavé de saumon rôti, fenouil braisé, pommes grenailles 26€
- Filet de merlu, jus de la mer et ses légumes de saison 24€

Nos Viandes

- Pièce du boucher grillée, frites, sauce au choix 28€
- Suprême de volaille sauce champignons, ratatouille maison 26€
- Sauté de porc à la provençale et ses légumes croquants 24€

Nos Desserts

- Assiette de fromages 12€
- Moelleux au chocolat, glace vanille 14€
- Crème brûlée vanille 14€
- Panna Cotta fruits rouges / abricots 14€

En cas d'allergie ou d'intolérance notre équipe est à votre disposition
Nos tarifs sont toutes taxes comprises, service inclus