



ASSIETTES A PARTAGER

Brochettes de légumes à l'halloumi et vinaigrette épicée	14€
Baba ganousch d'aubergine, carotte et courge rôties au miel de romarin, pistaches torrifiées	14€
Gravlax de saumon label rouge, pickles de légumes et crème de raifort.....	15€
Burrata figues et betteraves, noisettes torrifiées	16€
Fricassée de champignons, émulsion de parmesan, œuf parfait et magret fumé	16€
Assiette Edgar : <i>houmous, tzatziki, rillettes de poissons, tarama et caviar d'aubergine</i>	19€
Salade verte et vinaigrette de grenade	6€
Frites maison.....	5€
Assiette de garniture du jour.....	8€

PLATS

Pêche du jour et plat du jour.....	voir suggestions du jour
Bol Veggie : Caviar d'aubergine, carotte et courge rôties au carvi, betterave rouge, figues, jeunes pousses, vinaigrette de grenade, feta et graines torrifiées.....	19€
Fish & Chips, sauce tartare et frites maison	18€
Dos de cabillaud en crumble d'amandes au beurre citronné	23€
Mi-cuit de saumon label rouge, sauce soja sirop d'érable et sésames	24€
Suprême de poulet fermier, champignons et crème de parmesan.....	24€
Poulpe grillé, pistaches et tahina	28€
Faux-filet Normand mûré, sauce chipotle et frites maison.....	28€

DESSERTS

Assiette de fromages affinés	10€
Écume tiède chocolat caramélia, banane, crispy praliné et glace vanille maison ...	9€
Sablé figues, crème d'amande et son sorbet.....	10€
Mirabelles confites, yaourt grec et crème dulcey.....	9€
Cake du jour et glace yaourt	9€
Fruits frais, sorbet mangue, glace coco et noix de cajou caramélisées	10€
Café / Thé gourmand	9€/11€



L'équipe de l'Hôtel se tient à votre disposition pour vous faire visiter nos chambres d'artistes

Prix nets - ouvert 7j/7 – petit déjeuner - déjeuner - dîner – fermé le dimanche soir.

