



Menu dîner, samedi et jours fériés

*Pour le dîner nous vous proposons deux menus: un Menu à 35€ et un Menu à 43 €
les entrées et les desserts sont communs aux deux menus (seuls les plats sont différents)*

*For dinner we offer two menus: a Menu at 35€ and a Menu at 43€
(starters and desserts are common to both menus (only the mains are different))*



Entrées :

- Terrine de la Cheffe, sorbet cornichon
(Chef's terrine, pickle sorbet)*
- Premières tomates, jus acidulé et épicé
(First tomatoes, tangy and spicy juice.)*
- Couteaux, jus réduit de bardes et yuzu
(Razor clams, reduced juice of bards and yuzu)*
- Foie gras de canard maison, confit d'échalottes au vinaigre de framboise (sup 5 €)
(Homemade duck goose gras, confit of shallots with raspberry vinegar)*



Desserts :

- Déclinaison de fraises et hibiscus
(Variation of strawberries and hibiscus.)*
- Cheese cake de saison
(Seasonal cheesecake.)*
- Meringues, citron vert et ganache chocolat blanc, cédrats confits
(Meringues, lime, white chocolate ganache, and candied cédrats.)*

ou

*Assiette de fromages affinés
(Mature cheeses Platter)*



Plat principal:

Menu à 35 €

*Gigot d'agneau basse température
et son jus réduits, mousseline de pommes
de terre et légumes de saison
(Low temperature leg of lamb and its reduced juice,
apple mousselin, ground and seasonal vegetables)*

ou /or

*Saumon ,
riz vénéré, crème à l'ail des ours
(Salmon , vénéré rice, wild garlic cream)*

Menu à 43 €

*Ris de veau
et son jus réduit, mousseline de pommes de terre
et légumes de saison
(Sweetbread and its reduced juice, potato mousseline
and seasonal vegetables)*

ou /or

*Pêche du jour
(Catch of the day according to fishermen landed)*

Prix net service compris (Net price, service included.)