

MENU

Les Terrasses

31 €

Saumon gravlax, vinaigrette de roquette et petits pois frais, dentelle de tuile à l'encre de seiche.

ou

Bouillon fumant de crabes verts, crackers à la farine d'épeautre, fleurette à l'anis.

ou

Tranche de foie gras de canard, crumble de fruits secs, chutney de mangue.

(supplément 4 €)

Filet de bar poêlé, asperges crues et cuites, émulsion de jus de coques.

ou

Carré d'agneau en croûte d'herbes, jeunes légumes rôtis, espuma d'ail doux.

Fromages du pays

(supplément 4 €)

Coque de chocolat, crémeux au chocolat Valrhona, infusion de jus d'agrumes.

ou

Sablé au beurre demi-sel et pomme rôtie, caramel de fruits secs, glace à la vanille

Prix nets, service compris, boissons non comprises pour les menus. Liste des allergènes disponible sur demande.