

Menu 85€

Mise en Bouche

Carpaccio de Saint Jacques

Coquille de pleine mer pêchée à la main

Risotto de saison

Riz Acquarello de la maison italienne Rondolino

Mi-cuit de Bœuf Simmental

Oignons confits, chips de pomme de terre

Pré dessert

Dessert

*Au choix parmi la sélection
de notre Pâtissier*

Menu 50€

Mise en Bouche

Calamars de nos côtes

Poêlon noir, persillade, petits légumes croquants

Ou

Risotto de saison

Riz Acquerello de la Maison italienne Rondolino

Pavé de Saumon

Fenouil, Sauce Blanquette

Dessert

*Au choix parmi la sélection
de notre Pâtissier*

A la Carte

Pour commencer

Carpaccio de Saint Jacques

Coquille de pleine mer pêchée à la main

30 euros

Calamars de nos côtes

Poêlon noir, persillade, petits légumes croquants

22 euros

Maquereau à la Flamme

Soja, légumes en pickles

20 euros

Risotto de saison

Riz Acquerello de la Maison italienne Rondolino

21 euros

Ensuite

Mi-cuit de Bœuf Simmental

Oignons confits, chips de pomme de terre

44 euros

Quasi de Veau

Risotto de céleri, jus de veau

32 euros

Skrei – Mer du Nord

Beurre fumé de la maison Bordier Saint Malo

32 euros

Sole Meunière

Déclinaison de brocoli

48 euros

Pour finir

Dessert

Au choix parmi la sélection de notre Pâtissier

14 euros

Affinage maison Bordier Saint Malo

*Gratte Paille, Cœur Cendrée de Sologne,
Tomme Fermière, Comté, Pont l'Evêque*

14 euros

Petit Chèvre à l'Huile D'Olive

AOC de la Vallée des Baux

8 euros