

Quelques mises en bouche salées...

Asperges grillées, jaune d'œuf confit, menthe-sauge.

Anguille fumée, bouillon de bœuf, feuilles de citronnier et betterave.

Merlan de ligne, jus de crustacés, jambon et champignons.

Canard de Vendée, hibiscus, grenade, pistache et céleri.

Assiette de fromages affinés, Herbes et fruits acidulés. **(Supplément de 9 euros)**

Baba imbibé, pommes et marjolaine.

Cheese-cake, ananas et baies de Genièvre.

Quelques plaisirs sucrés...

70 € : Ensemble du menu – Avec les vins **105 €**

56 € : Entrée, poisson, viande, dessert – Avec les vins **86 €**

52 € : Entrée, plat, dessert

Service compris-Viande d'origine Française