

Nicolas Coutand, Chef de Cuisine, vous propose un repas léger et parfumé.

Rythmé par le marché et les producteurs locaux, ce menu est servi uniquement le midi, hors week end et jours fériés. Il change très régulièrement, afin de vous faire profiter pleinement des produits frais de saison.

« Menu Des Genêts ! »

Cochon séché et chou fleur en «Fumée».



La pêche du jour cuisinée comme une Brandade.

Ou

Pièce de Veau confit, pulpe de légumes au bouillon.



Chocolat, praliné-fenouil.

Menu servi uniquement pour l'ensemble de la table.

25 euros : *entrée, plat ou plat, dessert, un verre de vin.*

28 euros : *entrée, plat, dessert, un verre de vin.*

Service compris

Viande d'origine Française

