

Quelques mises en bouche salées...

Anguille, chèvre, figue-betterave.

Cochon mariné et fumé, carotte, passion-café.

Daurade-Sébaste, fenouil et bouillon de tomates.

Canard de Vendée, framboises et basilic.

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

Chocolat, banane-sarrasin.

Ananas, sauge et noix de coco.

Quelques plaisirs sucrés...

72 € :Ensemble du menu - Avec les vins **107 €**

57 € :Entrée, poisson, viande, dessert - Avec les vins **87 €**

53 € :Entrée, plat, dessert

Service compris-Viande d'origine Française