

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 ! »

Quelques mises en bouche salées...

Escargots de la mer, ail et coco rouge.

La pêche du jour cuisinée comme une «Brandade»

Ou

Paleron de Bœuf confit, estragon, carottes-navets

Figue-pomme, sorbet yaourt.

Menu servi uniquement pour l'ensemble de la table.

Quelques plaisirs sucrés

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

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

« Dégustation comme les grands ! »

Menu enfant (jusqu'à 10 ans)

16 €: Entrée, plat, dessert

Service compris- Viande d'origine Française

