

Quelques mises en bouche salées...

Grenouille, maïs et verjus.

Crabe, céleri et baies de Genièvre.

Daurade royale sauvage, algues et aubergine fumée.

Lapin de Vendée, betterave et figue.

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

Tomate et Miel de nos ruches.

Groseilles - pistache et citron noir.

Quelques plaisirs sucrés...

75 € : Ensemble du menu - Avec les vins **110 €**

59 € : Entrée, poisson, viande, dessert - Avec les vins **89 €**

55 € : Entrée, plat, dessert

Service compris-Viande d'origine Française