

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...

Cochon mariné, fumé, maïs et persil plat.

---

Le retour de la criée, Jus de moules, carottes et blettes.

Ou

Bœuf confit, champignons, chou k ale et pâte de citron.

---

Chocolat, sapin et pamplemousse.

Menu servi uniquement pour l'ensemble de la table.

Quelques plaisirs sucrés

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

**29 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

