



## Table du déjeuner



### Menu en 2 Temps

entrée/plat ou plat/dessert

28 €

### Menu en 3 Temps

entrée/plat/dessert

37 €

### Menu en 4 Temps

entrée/2plats/dessert

48 €

#### LES ENTRÉES

Compression de poitrine de porc et foie gras, câpre et chou rouge  
ou

Variation autour du chou-fleur, glacé, crémé, grillé

—

#### LES PLATS

Râble de lapereau farci d'huîtres, salsifis grillés, jus corsé au vin rouge  
ou

Cabillaud en cuisson lente, céleri et bouillon crémeux d'agrumes

#### LES DESSERTS

Litchi framboise et clémentine en coque meringuée  
ou

Poire et tilleul, caramel, sucre muscovado.

*Toutes nos viandes sont d'origine française.*



## Table du dîner



### Menu Carte Blanche

Dégustation 6 Temps

68 €



En accord avec ce menu,  
une sélection de 6 verres de vin

55 €

*Nos prix sont nets, TVA et service inclus.*