

Pour débiter

Crevettes « Label rouge » rôties, tendre paleron Salade de carottes, gingembre et sauce Bigarade	26 €
Gravelax de l'excellent saumon « Bømlo » Crème citronnée, pain grillé	26 €
Soupe du jour, râpé et petits croûtons	12 €

Pour continuer

Conchiglioni Rigati n° 126 à la truffe noire	35 €
Noix de Saint-Jacques juste snackées Purée de panais, petits légumes et jus de rôti	35 €



Pour terminer en douceur

Plateau de fromages affinés de chez « Fanon » Confiture et fruits secs	20 €
Poire pochée aux épices douces, mascarpone vanillé	12 €
Gâteau chaud au chocolat et caramel beurre salé	12 €

*Pour nos jeunes gastronomes, jusqu'à 12 ans,
le chef vous propose un menu plat et dessert à 25 €*

Liste d'allergènes sur demande
Viandes origine France
Prix nets, service compris