

MENU

Prélude*



Entrée

OEUF PARFAIT

Purée de Carotte, Lardons, Croûton, Huile d'Olive Kalios

*Slow Cooked Egg, Carrot Purée, Diced Bacon, Crouton,
Kalios Olive Oil*

Plat

FILET DE POISSONS SELON ARRIVAGE

Mousseline de Pomme de Terre, Beurre Citronné

*Fish fillet depending on the catch, Potato Mousseline,
Lemon Butter*

Dessert

PANNA COTTA

à la Fleur d'oranger et son Coulis Rhubarbe

Orange Blossom Panna Cotta with Rhubarb Coulis

***servi le midi uniquement sauf les dimanches et
jours fériés**

**Served at lunchtime only, excluding Sundays and public
holidays.*

A L'ARDOISE

OU

NOUS CONSULTER

***servi le midi uniquement sauf les dimanches et jours fériés**

Menu Prélude

Entrée, Plat & Dessert

19€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert du

Menu Signature

28€

Verre du jour - 10cl

4€

PRIX NETS, TTC, SERVICE COMPRIS. LES INFORMATIONS CONCERNANT LA PRÉSENCE DES ALLERGÈNES SONT À VOTRE
DISPOSITION AUPRÈS DU PERSONNEL DE SERVICE. TOUS LES PLATS SONT FAIT-MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS
ET BRUTS, Y COMPRIS LES GLACES. NOUS UTILISONS DES FONDS ET FUMETS LYOPHILISÉS EN TRÈS PETITE QUANTITÉ.
NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE