

Notre Cuisine..... * Fait maison 12 Juin 2026

Entrées

- * **Sablé Parmesan** / Haricot Vert / Tomate **15€**
Pêche / Yaourt / Harissa
- * **Carpaccio de Boeuf** / Avocat / Basilic **17€**
Mozzarella / Yuzu Confit / Pickel's
- * **Émietté de Chair de Crabe** / Maïs **18€**
Courgette / Orange / Amande
- * **Minute d'Espadon** / Artichaut Barigoule **19€**
Chiitaké / Poivron Rouge / Vinaigre de Fraise

Plats

- * **Risotto de Quinoa** / Chutney d'Abricot **19€**
Petit Pois / Menthe / Asperges Vertes
- * **Daurade Royale** / Aligot / Fenouil **30€**
Moutarde à l'Ancienne / Carotte / Curry Breton
- * **Filet de Flétan** / Pomme de Terre / Ail Noir **29€**
Aubergine / Vanille / Curry Rouge / Coriandre
- * **Mignon de Porc (fr)** / Tomate / Anchois **28€**
Asperges Rôties / Oignons Blancs
- Chariot de Fromages Affinés** **15€**

Desserts (A préciser en début de repas) **12€**

- * **Cake** / Citron / Tuile Sésame / Sorbet Pêche
- * **Crème Poivre Jamaïque** / Fraise / Sorbet Gingembre
- * **Chocolat Blanc** / Wasabi / Sorbet Framboise

Par Respect pour la Clientèle... Les Téléphones sont SILENCIEUX

Nous ne Proposons pas de sans Lactose
Tous nos Plats sont susceptibles de contenir les différents allergènes
Les viandes sont servies rosées / Merci de nous précisez vos cuissons
Au delà de 7 Convives / Menu à choisir d'avance avec 3 Propositions
A Côté Jardin, Cléopée et Arnaud cuisinent pour vous... Prenez le Temps
Le Pain / Jacky Hautin