

Notre Cuisine..... * Fait maison 08 Juillet 2026

Entrées

- * **Sablé Parmesan** / Haricot Vert / Tomate **14€**
Pêche / Yaourt / Harissa
- * **Émietté de Chair de Crabe** / Maïs **18€**
Courgette / Amande / Vinaigrette Mangue Passion
- * **Queues de Langoustines Snackées** **21€**
Embeurré de Chou Pointu / Chou-Fleur / Agrume
- * **Coeur de Ris de Veau** / Cerise **23€**
Avocat / Échalote Confite / Sésame

Plats

- * **Jeunes Légumes Rôtis** / Basilic **18€**
Beurre Monté Poivron Rouge / Vinaigrette Fraise
- * **Filet de Cabillaud** / Tomate / Aubergine **26€**
Coriandre / Artichaut / Curry Breton
- * **Filet de Lotte** / Petits Pois / Carotte **30€**
Moutarde à l'Ancienne / Épices Chimichurri
- * **Onglet de Boeuf Charolais** / Chiitaké **26€**
Oignons Blancs / Jus de Viande Myrtille Chou Rouge

Chariot de Fromages Affinés **15€**

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

- * **Cake et Crémeux 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 6 Convives / Menu à choisir d'avance avec 3 Proposition
A Côté Jardin, Arnaud et Cléopée, notre fille Cuisinent...

Le Pain / Jacky Hautin