

Formule déjeuner 32€

Entrée, plat et dessert

Choisi en fonction du marché et de la pêche

Servie du mercredi au vendredi

Amuse-bouche

Entrée

Raviole grasse de haddock, poudre de peau

Ou

Canon D'os à moelle, gratiné à la crème d'ail, grosse tartine

Plat

Petit pain de Saint-Jacques, sauce savagnin, Cèleri confit

Ou

Magret de canard IGP, légèrement fumé, sauce aigre douce

Dessert

Crème brûlée vanilla Tahitensis

Nos menus

Sont proposés pour l'ensemble de la table, élaborées
selon vos allergies et intolérances.