

Découvrez et dégustez une suite de plats
Des nouvelles saveurs élaborées par le Chef
avec des produits frais et de saison

Laissez-vous tenter par un menu à l'aveugle.

3 services	47€
4 services	59€
5 services	66€
7 services	91€

Nos menus

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

Si vous préférez nous vous proposons une
Carte

Entrées 23€

Tourteaux, mousseux de lait ribot, artichaut

Raviole grasse de haddock, poudre de peau

Homard bleu, ketchup de betterave, salade croquante d'asperges
sauvage Suppl. 10€

Plats 39€

Bar Rôti, asperges vertes Vaucluse, mousseline au savagnin

Ris de Veau Français, cuit croustillant, asperges sauvages, jus corsé

Canard fermier juste fumé, jus de carcasse corsé

Desserts 11€

Soufflé chocolat, glace chocolat

Opaline verte, fromage blanc, menthe poivrée

Framboises au jus, sorbet chocolat, tuile hérisson

La formule déjeuner 32€

Entrée, plat et dessert

Choisi en fonction du marché et de la pêche

Servie du mercredi au vendredi

Nos menus

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

Entrée

Œuf Parfait ketchup de betterave, salade de pourpiers et cressons des jardins

Plat

Dos de poisson Rôti, asperges Française, mousseline de sauce poisson

Dessert

Fraises melba, glace à l'eau de framboises