

« LA BALADE GOURMANDE » à 50 €

Tarif à la carte

*Duo de thon et St Jacques en carpaccio,
marinade au citron vert et gingembre, bouquet de jeunes pousses* 25,00 €

ou

*Fricassée de langoustines sur sa purée d'ananas rôti,
vinaigrette aux fruits exotiques, cubes de mangue fraîche et copeaux de noix de coco* 35,00 €

ou

*Marbré de foie gras de canard à la compoté de figue,
sirop de vin aux épices, bouquet de doucette* 26,00 €

*Médailillon de filet de veau poêlé, tagliatelle fraîche « Maison » aux cèpes,
sauce crémée aux morilles et cubes de noix de ris de veau* 28,00 €

ou

Filet de sébaste rôti sur sa peau, aubergine fondante, beignet de fleur de courgette 26,00 €

ou

*Pavé de filet de bœuf poêlé, artichauts fondants braisés,
cascade de mini légumes, jus au foie gras* 30,00 €

Soufflé chaud aux fruits des îles et Rhum, coulis de papaye, sorbet mangue 16,00 €

ou

Moelleux au chocolat, son cœur coulant aux myrtilles, coulis de fraises 17,00 €

ou

Macaron chocolaté « Maison », sa mousse fondante, coulis de framboise et fruits rouges de saison 16,00 €

« LE PLAISIR DES AFFAIRES » à 27 €

(Uniquement le midi du lundi au samedi)

*Menu annoncé, élaboré en fonction du marché du jour
Entrée, plat, dessert*

« LE PALAIS DES GONES » à 11 €

(Enfant de – 12 ans)

*1 Verre de sirop
Poisson du jour ou poulet
Légumes ou frites*

Coupe de glace

Nous sommes à l'écoute pour toute demande de menu végétarien ou allergies alimentaires
Nos pains sont entièrement confectionnés par nos soins
Les prix sont nets, service compris