

Menu Gourmand

Uniquement le soir, le week-end midi et soir

Entrée

Asperge croquante en tagliatelle,
tomate confite, cébette et pickles de carottes, râpé de poutargue.

Plats

Soupe de roche,
dos de cabillaud rôti, billes de légumes de saison..

ou

Epaulé d'agneau confite 7 heures,
lissé de carottes aux épices de tajine, oignon nouveau rôti
et artichauts poivrade sautés.

Fromage

Assiette de 3 fromages de région,
affinés par Vincent Vergne, MOF.

Dessert

Gaspacho acidulé à la rhubarbe,
financier aux amandes.

Entrée-Plat-Dessert : 40.00€ttc
Entrée-Plat-Fromage-Dessert : 49.00€ttc