

Menu Déjeuner

Notre menu déjeuner évolue au fil des saisons, vous offrant une palette de saveurs qui célèbrent la richesse et la diversité des produits disponibles. Des ingrédients frais et de saison sont la clé de notre cuisine, garantissant une expérience culinaire à la fois équilibrée et pleine de surprises.

MENU

Selon le marché
une entrée,
un plat,
un dessert

40 € TTC

MENU

Selon le marché :

Une entrée

Et un plat

OU

Un plat et un dessert

35 € TTC



BAS BREAU

À PARTAGER

PALOURDES EN PERSILLADE 9€

TACOS AVOCADO 9€

ESCARGOTS BEURRE PERSILLÉ 6 OU 12
9€ / 17€

LES ENTRÉES

FOIE GRAS DE SAISON ET TOAST

20€

Déclinaison d'un fruit de saison, Toasts

RAVIOLES AUX GAMBAS & LANGOUSTINES

18€

Et sa bisque au lait de coco

COCOTTE DE MORILLES, OEUF ONSEN

16€

BAS BREAU

LES PLATS

SOLE MEUNIÈRE Sole façon meunière, Câpres et fines herbes.	55€
SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES BERBÈRES	24€
FILET DE BŒUF ROSSINI	31€
SAINT-JACQUES RISOTTO	28€

LES DESSERTS

CITRON TROMPE L'OEIL	12€
SOUFFLÉ (GRAND MARNIER/AMARETTO/LIMONCELLO)	14€
FONDANT CHOCOLAT	9€
DESSERT DE SAISON	13€