

LE MENU DECOUVERTE

*Une escapade culinaire signée par le Chef,
entre sincérité du produit et élégance contemporaine.*

Chaque moment de la journée révèle une interprétation différente
de ce parcours gourmand.

Entrée-Plat-Dessert 45€

LES ENTREES

LA BURRATA COMME UN TZATZIKI,
Burrata, Faisselle menthe fraîche et citron confit,
Concombre râpé et givré

GASPACHO DE HOMARD
Concombre, Tomates, Poivrons rouge et Basilic

LES PLATS

LE BURGER DE LA MERE HAMARD
Steak haché, cheddar vintage affiné, bacon fumé,
cornichons pickles et sauce secrète, servis avec des frites dorées.

PAVE DE BAR RÔTI
Sauce Vierge,
Mousseline de pomme de terre et Légumes d'été

VOLAILE FERMIERE AUX OLIVES ET CITRON CONFIT
Olives de Kalamata, Jus de volaille au citron
Mousseline de Pomme de terre

LES DESSERTS

TIRAMISU MINUTE,
Crème de Mascarpone, Boudoir fondant et croquant au chocolat,
Glace Stracciatella

ETON MESS AUX FRAMBOISES
Un délicat assemblage de framboises fraîches,
meringues croustillantes, crème légère et sorbet framboises

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies
Toutes nos viandes sont d'origines Françaises
Prix nets en euros, TVA et service inclus. Boisson non comprise.