



# MENU “DÉCOUVERTE” 42 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

DÉJEUNER ET DINER

## ENTRÉE :

LE POULPE GRILLÉ, TAGLIATELLES DE COURGETTES MARINÉES,  
SAUCE VIERGE, OLIVES ET POIVRONS CONFITS

OU

LE RILLAUD D'ANJOU POÊLÉ,  
ESPUMA D'OIGNONS NOUVEAUX, FOCACCIA ORIGAN,  
PESTO ESTRAGON & MOUTARDE

## PLAT :

LE CABILLAUD SKREI,  
QUINOA D'ANJOU AU BEURRE D'ALGUES, ÉPINARD

OU

LE SECRETO DE PORC IBÉRIQUE, POLENTA À LA MARJOLAINE,  
ASPERGES VERTES GRILLÉES, JUS ÉPICÉ

## DESSERT :

LE LAIT ET MIEL,  
MOUSSE PRALINÉE DE PIGNON DE PIN, GLACE MIEL ET  
SARRIETTE, TUILE ET CRUMBLE DE LAIT

OU

LE BOUNTY REVISITÉ,  
CRUMBLE COCO & CACAO, CRÉMEUX CHOCOLAT TONKA ET  
SORBET COCO & VANILLE

-----

L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES ET CHUTNEY DE SAISON :  
SUPPLÉMENT 12 €



## MENU "LE L&S" 53 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

DÉJEUNER ET DINER

### ENTRÉE :

LE CARPACCIO DE LANGOUSTINES,  
CONDIMENTS PÊCHE, MISO, GUACAMOLE D'AVOCAT BRÛLÉ,  
GLACE RIZ BASMATI, CHIPS DE RIZ

OU

LE FOIE GRAS PÔÉLÉ,  
LAQUE DE POMME GRANNY SMITH, TUILE DE PAIN, CHUTNEY

### PLAT :

LE THON SNACKÉ, PULPE DE PETITS POIS,  
CONDIMENT MOULE ET GRENADE, ÉCUME LIVÈCHE

OU

LE CARRÉ DE VEAU DÉSOSSÉ DE GALICE,  
CAVIAR D'AUBERGINES FUMÉES,  
ARTICHAUT VIOLET FRIT, JUS DE VIANDE

### DESSERT :

LE CHOCOLAT CACAHUÈTE, CROUSTILLANT CHOCOLAT  
CARAÏBES, GLACE CACAHUÈTE, OPALINE ET TUILE CACAO AMER

OU

LA FRAISE GARIGUETTE MARINÉE AU VINAIGRE BALSAMIQUE,  
MOUSSE BAIE DE TIMUT, SORBET FRAISE ACIDULÉE,  
GRANOLA FRUITS SECS

-----

L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES ET CHUTNEY DE SAISON :  
SUPPLÉMENT 12 €



MENU “CARTE BLANCHE” 65 €

MENU EN 5 SERVICES

## DÉJEUNER ET DINER

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE PAR LE CHEF ET SON ÉQUIPE.  
LES PLATS PROPOSÉS SONT PENSÉS EN FONCTION DES  
SAISONS ET SONT EN LIEN DIRECTS AVEC NOS  
PRODUCTEURS.

VOUS N’AVEZ PLUS QU’À VOUS LAISSER PORTER.

-----

N’HÉSITÉZ PAS À NOUS INDIQUER VOS ÉVENTUELLES  
RESTRICTIONS ALIMENTAIRES.

SERVI POUR L’ENSEMBLE DES CONVIVES  
( MAXIMUM 8 PERSONNES )  
SOIR ET WEEKEND UNIQUEMENT  
VINS NON COMPRIS