



MENU “DÉCOUVERTE” 42 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

DÉJEUNER ET DINER

ENTRÉE :

LES MAKIS DE POIREAUX CONFITS, HADDOCK FUMÉ,
LAIT RIBO & ŒUFS DE POISSON, CHIPS DE TAPIOCA

OU

LE RILAUD 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 FILET DE CANETTE, PURÉE DE CHOU RAVE,
SALSIFIS GLACÉS À LA CLÉMENTINE, SARRASIN TORRÉFIÉ

DESSERT :

L’ARLETTE CARAMÉLISÉE, CRÈME DIPLOMATE À LA
VANILLE, GLACE PRALINÉ

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 SAUMON GRAVLAX, MARINADE MANGUE & MISO, CHOU
À L'HUILE DE CACAHUÈTE GRILLÉE,

ÉCUME COCO & COMBAWA

OU

L'ŒUF PARFAIT, CRÈME D'ASPERGE, POINTES GRILLÉES,
CECINA, CRUMBLE PARMESAN

PLAT :

LE BAR, PULPE DE PETIT POIS, CONDIMENT MOULE &
GRENADE, ÉCUME LIVÈCHE

OU

LA SELLE D'AGNEAU, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE À
L'AIL NOIR, BROCCOLINI GRILLÉ,

COULIS D'AIL DES OURS, JUS D'AGNEAU CORSÉ

DESSERT :

LE CHOCOLAT, GEL PASSION, GLACE AU THÉ MATCHA
OU

LA MANGUE LAQUÉE AU CITRON VERT, CHUTNEY DE
PAPAYE, SORBET ANANAS & CORIANDRE

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