



# 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 MAIGRE, 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