

LE MENU 3 SERVICES

55

Le Parmentier
Poireau / Poitrine fumée /
Mascarpone
Ou
 Le Saumon Label Rouge
Epinard / Caviar Rose

Le Denti Sauvage
Frégola Sarda / Agrumes
Ou
 Le Pigeonneau Royal
Cuisse Confite / Panais

 Le Chocolat
Betterave / Praliné
Ou
 La Pomme
Tarte / Chantilly

3 Verres

LE MENU 5 SERVICES

70

Le Parmentier
Poireau / Poitrine fumée /
Mascarpone
Ou
 Le Saumon Label Rouge
Epinard / Caviar Rose

 Le Denti Sauvage
Frégola Sarda / Agrumes

 Le Pigeonneau Royal
Cuisse Confite / Panais

 Le Fromage

 Le Chocolat
Betterave / Praliné
Ou
 La Pomme
Tarte / Chantilly

LE MENU VEGETARIEN

45

3 Services

LE MENU ENFANT

19

Sirop / Plat / Dessert

LES ENTREES

Le Parmentier <i>Poireau / Poitrine fumée / Mascarpone</i>	17
Le Saumon Label Rouge <i>Epinard / Caviar Rose</i>	19
La Langoustine Bretonne <i>Chou-fleur / Extrait / Bisque</i>	23

LES PLATS

Le Pigeonneau Royal <i>Cuisse Confite / Panais</i>	27
Le Denti Sauvage <i>Frégola Sarda / Agrumes</i>	29
Le Taureau Bio de Camargue de Mr Giraud <i>Gardianne / Carotte / Riz Bio</i>	36

LES DESSERTS

Le Fromage <i>Affiné / Chutney de Fruits</i>	15
Le Chocolat <i>Betterave / Praliné</i>	13
La Pomme <i>Tarte / Chantilly</i>	13
La Vanille <i>Crème Brulée / Amande</i>	14



