Menu Déjeuner

Trio de mises en bouche…

- Velouté de Patates Douce et Cacahuète.
- Mit-cuit de Saumon façon ‘tatare’.
- Champignons de Paris glacés et crémeux de brocolis.

Choix de plat…

- Pêche du jour poêlé, Gnocchis de Carottes et Cebettes, Crème de Ricotta et Huile d’Ail et Algues.

Ou

- Filet-Mignon de Porc mariné et cuit basse température, purée de Chou-fleur violet et Topinambours glacés au beurre.
(Viande origine U.E)
24€

- Fromage +7€
- Mousse au chocolat +5€
- Entremet Potimarron, Kaki et Thé noir. +7€
- P’tit Cookie & glace +5€
- Café/Thé Gourmand +10€

Azerole