

Envies du moment

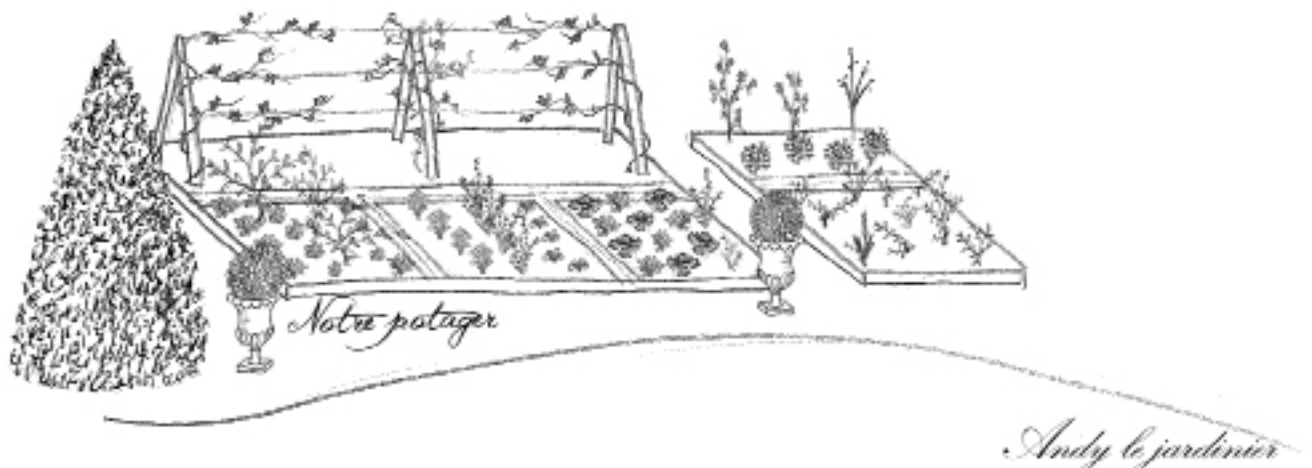
Menu Club - Entrée, plat et dessert	59
Asperges blanches rôties crumble d'oignons et jambon ibérique	23
Gravlax de saumon à l'aneth et baies roses légèrement fumé au hêtre concombre façon tatsiki	23
Sardine de nos côtes marinée et en beignet poivrons verts et burrata	22
Rascasse rôtie à l'huile d'olive aubergines façon caponata	32
Flétan snacké falafel de lentilles et taboulé libanais aux herbes	32
Suprême de pintade de Challans mariné au citron et romarin du jardin variation autour de la tomate	32
Les gourmandises	13
Tarte framboise, crème à la vanille et miel de fleurs	
Chou craquant à l'abricot et thym du jardin	

Retour de marché

Chaque jour, le Chef vous propose des mets imaginés sur l'instant et au gré des produits et des saisons.

Turbot rôti meunière écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive salades d'herbes de notre jardin	52
Fricassée de morilles, girolles et mousserons gnocchi maison et asperges sauvages	55

Votre déjeuner peut être servi en 1 heure, veuillez le préciser au Maître d'hôtel.



Une liste des allergènes se tient à votre disposition, n'hésitez pas à solliciter le Maître d'hôtel

Le marché et le choix des produits au meilleur de leur saison nous guident chaque jour.
Toutes nos viandes sont d'origine européenne.
Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Prix nets en euros, taxes et service compris