



Menu Lunch

Du Mardi 20 au Vendredi 23 avril 2021

Servie en terrasse uniquement de midi de 11h30 -14h00

Entrées

Champignons à la grecque, crème de feta et fines herbes

Ou

Crème brûlée de foie gras à la rhubarbe

Plats

Crevettes poêlées à l'ail, romarin et piment, riz pilaf épicé, poivrons confits et petits pois

Ou

Brochette de poulet satay à la sauce de cacahuètes, wok de légumes au sésame

Desserts

Tarte tatin et glace à la vanille

Ou

Dôme au chocolat, croustillant de praliné et fruits exotiques

NOS FORMULES :

Entrée/plat: 29€

Entrée/Plat/Dessert : 35€



NOUVEAU MENU POUR LE SAMEDI 24 AVRIL

Servi le midi en terrasse en cas de beau temps

Menu à 59€

Entrées

Tempura de fleurs de courgette, grosse crevette snackée, légumes croquants marinés au pesto
Ou

Ravioles de ricotta et épinards à la sauge, câpres et dés de tomates

Plats

Pavé de turbot rôti, riz sauvage aux asperges vertes et jus de coquillage
Ou

Blanc de volaille fondant, sauce au vin blanc et sauté de champignons

Desserts

Financier à la pistache, crème mascarpone, cerise et framboise
Ou

Douceur de fraises et rhubarbe, crumble de chocolat blanc



« Carte terrasse »

Entrées

Salade d'asperges blanches, fraises Gariguette, pignons de pin copeaux de légumes croquants marinés à l'huile de basilic	16€
Ceviche de poisson selon arrivage, mariné au jus de citron, oignons rouges, sauce légèrement piquante au lait de coco, ail des ours et coriandre	19€/25€ (plat)
Cannelloni de courgettes grillées farcie à la ricotta et à l'ail des ours, salade mesclun, jeunes pousses, graines torréfiées et framboises	16€/22€ (plat)
6 huîtres N°2 fine de Claire	19€
Demi-homard cuit en court-bouillon, céleri en rémoulade, râpée de pommes vertes	35€

Plats

Tagliata de filet de bœuf, tomates cerises et pommes de terre grenailles	38€
Côte d'agneau rôtie, piperade de légumes et pommes de terre grenailles	38€
Salade gourmande autour de la mer, asperges et agrumes	33€
Poisson sauvage selon arrivage, accompagné d'une jardinière de légumes	(prix du marché)



Desserts et Fromage

Tartelette à la rhubarbe et crumble, sorbet de fruits rouges	9€
Sablé aux fraises, crème légère à la vanille	10€
Dame blanche revisitée	9€
Café Gourmand	14€
Assiette de fromages affinés	15€