

Menu Découverte

2x Truite d'Ondeval

.En tartare : algues/ Kimchi/ Kalamansi/ Livèche

.à la flamme : fèves des marais/ Dashi/ colonata

Poisson du jour

betterave lactofermentée/ betterave cuite en croûte de sel/ Arroche/ lait fumé

Brocard

foie gras de canard/ aubergine confite au barbecue/ cerises/ vinaigre de Kombucha

*Plateau de fromages

.Supplément: 13 € / 1 verre de vin : 9€ (**)

.A la place des 2 desserts: 7 €

Balade au bord de mer

chocolat/ foin/ pin/ caramel/ beurre iodé

Fraises/ persil

crèmeux de persil/ fraises/ yaourt

Menu 5 services : 70 €

Sélection des vins: 38 € (4 verres)

** en cas de supplément de fromages, les sélections de vins seront majorées de 9 €

Les menus sont servis par table complète. A partir de 6 personnes, uniquement les menus

L'ensemble des plats présentés est soit composé d'ingrédients ou est susceptible d'avoir des traces des allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lit et lactose, céleri, moutarde, sésame, anhydridesulfureux et sulfites concentration de plus de 10 mg/kg, mollusques, lupin. Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire à un de ces ingrédients (ou tout autre produit non répertorié dans la liste), nous vous invitons à nous en informer.

TOUTE MODIFICATION DU MENU NON SIGNALÉE A LA RESERVATION POUR ALLERGIE OU INTOLÉRANCE ENTRAÎNERA UN SUPPLÉMENT DE 10€