

Formule à 85€ par adulte (boissons non comprises)
50€ par enfant

Débuter en gourmandise

Nougat de foie gras | Chutney de figues et poivre rouge, Tamarin
Omble chevalier confit | Huile de feuilles de cassis
Caillette du moment | Moutarde fumée au miel de Lavandin
Bar à salades | Légumes de saison | Sauces & condiments

Le banc de l'écailler

Sélection d'huitres de David Hervé
Royale n°2 | Ronce n°2
Tourteau en graines de courges et agrumes
Crevette DSD Bio | Bulots

Nos pièces à la découpe

Côte de boeuf Jersaise maturée, cuite à votre convenance
| jus à la moëlle
Truite Murgat Briochée | Beurre blanc parfumé

Pains, charcuteries & fromages de région

Les plaisirs du pâtissier

Finger cacahuète caramel
Pavlova fraise basilic
Cheesecake exotique
Barquette pistache | Abricot
Gâteau basque à la myrtille
Tarte fruits rouges de saison

