



LE DECOLLAGE

Foie gras mi-cuit, salade de raisins et son toast	17.00 €
Panna cotta choux fleur et salpicon de homard	17.00 €
Poireaux vinaigrette, œuf mimosa, copeaux de truffe	17.00 €

LE VOL DE CROISIERE

Confit de poitrine de porc, mousseline d'oignons caramélisés et oignons grelots glacés	34.00 €
Pavé de cabillaud, choux pak choï et vermicelles façon Thaï	34.00 €
Filet de bœuf, gratin de pommes de terre Agata, jeunes pousses	36.00 €
Millefeuille de légumes, coulis de poivron rouge	27.00 €



La liste des allergènes est disponible sur demande

Prix de vente euros TTC et service compris



L'ATTERRISSAGE EN DOUCEURS

La fraise dans tous ses états	13.00 €
Figue rôtie sur son sablé, glace mascarpone	13.00 €
Entremets glacé à la pêche de vigne, meringue croquante	13.00 €
Café gourmand	13.00 €

FORMULE 35.00 €

ENTREE/PLAT/CAFE OU PLAT/DESSERT/CAFE

FORMULE 43.00€

ENTREE/PLAT/DESSERT ET CAFE

Les Entrées 12.00€

Nage de coquillages, légumes croquants

Tarte aux légumes confits, burrata au pistou

Les Plats 28.00€

Filet de daurade, étuvée de légumes de nos régions et frite de polenta, beurre blanc citronné

Osso bucco tomate, olives taggiasche et frégola

Vous êtes curieux ?

Les Desserts 10.00€

Tiramisu glacé au citron

Délice chocolat, sorbet



Flashez ce QR Code avec
votre smartphone !