



Dorade snackée, croustillant de petits légumes d'été à la verveine fraîche, petite salade de tomates multicolores

Ou

Le blanc de volaille fermier gratiné au chorizo ibérique, courgettes en texture et parfum de basilic

-

Le fromage blanc

Ou

*L'assiette de fromages**

--

Dessert du jour

MENU AFFAIRE 26 Euros
SERVICE COMPRIS
SERVI UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI
A DEJEUNER

*Gaspacho de betterave au gingembre,
crémeux de Buratta et copeaux de haddock fumé*

Ou

*Râble de lapin à la compotée de rhubarbe, parfum léger de lavande, houmous de lentilles
corail et croustillant de lentilles*

--

*Dorade snackée, croustillant de petits légumes d'été à la verveine fraîche, petite salade de
tomates multicolores*

Ou

*Le blanc de volaille fermier gratiné au chorizo ibérique, courgettes en texture et parfum
de basilic*

--

Le fromage blanc

Ou

L'assiette de fromages

--

*Financier cœur de cerises compotées, cerises poêlées déglacées à l'orgeat et chantilly à
l'amande*

.....

Menu du terroir Logis de France

39 Euros (une entrée, poisson OU viande, fromages, dessert)

60 Euros (une entrée, poisson ET viande, fromages, dessert)

(Pour goûter à la gastronomie, jusqu'à 10 ans, en demi portion, 19 Euros)

***Produits du terroir**



*Pana cotta de petits pois, escargots poêlés au beurre de menthe, concombre frais,
copeaux de jambon iberique*

Ou

*Tataki de thon, comme une tartelette au paprika doux, caviar d'aubergine au romarin
tartare de pêches blanche*

*Le rouget barbet, avocats snackés et guacamole l'huile de sésame,
riz soufflé et jus au yuzu*

OU

*Le homard, servi avec son cannelloni au parfum de basilic,
bonbon coulant de framboise et jus de carcasse corsé
(Supplément 9 Euros)*

Le sorbet du moment

*Le pigeon rôti, la cuisse façon falafel, purée d'artichauts au vinaigre balsamique
et girolles au cumin frais*

Ou

*Filet d'agneau en croute de coriandre fraîche, oignons fanes déglacés au jus, feta et
quelques haricots verts*

Les fromages

*Minestrone de fruits rouges à la citronnelle, huile d'olive,
nougat glacé comme une glace au limoncello*

Ou

*Le tube chocolaté, compotée abricots/pêches au thym frais, ganache montée au Mangaro
et sorbet thym*

.....

54 Euros 2 PLATS :

- entrée, poisson ou viande, fromages, dessert

74 Euros 3 PLATS :

- entrée, poisson et viande, fromages, dessert



.Le homard en salade de tomates multicolores, chou nouveau et quelques noix de cajou, mayonnaise au curcuma frais.

39 Euros

.Les girolles déglacées au vinaigre balsamique, haricots verts sautées et anguille fumée, jaune d'œuf coulant, tuile de pain et chantilly au vin jaune.

26 Euros

.Le ris de veau rôti, champignons sautés, coulis d'abricots au vadouvan et quelques asperges.

42 Euros

--

Menu dégustation/ 90 Euros

A découvrir au fur et à mesure du repas, suivant l'inspiration du chef, mêlant la carte de saison et les plats signatures. En six services

