

Nos Entrées

L'Œuf bio Parfait, tartare de filet de Bœuf, jus Verde

16.50€

Le rouget, le petit pois & l'ail Noir

17.50€

Déclinaison de poivron & tomates colorées, glace Chèvre

15.50€

Nos Plats

Supplément Morilles 3€

Autour du Bœuf, jus de poivron

Haricot rouge, fève & Gambo

28,50€

Ballotins de crevette & le rouget, écume Verveine Exotique

Mini Carotte, salicorne, poivrons brûlés

27.50€

Risotto de betterave & Roquefort Papillon

Graine torréfiées & Wakamé

26.50€

N'hésitez pas à nous informer lors de la prise de commandes de vos allergènes...

Nous vous accueillons

Le restaurant de 12h à 13h30 et de 19h à 21h // Salon de Thé de 14h à 18h

Restaurant Ouvert 7j/7j // Réservations : 09.50.14.64.65// Salon de Thé du mercredi au dimanche

La Suggestion du Chef

**Le Filet de Bœuf & Rouget, jus de Shiitaké iodé
Morilles, Asperge verte & Riz rouge de Camargue**

29.50€

Les Desserts

Le nougat chocolat du Pérou & figue

13.50€

La noix de coco, la Mangue & les fruits rouges

13.50€

Le Fenouil, l'orange sanguine glacé & le gingembre confit

13.50€

« La cuisine, c'est quand plus de Trois goûts

Se superposent, pour créer un nouvelle Alchimie Gustative »

Le Chef

N'hésitez pas à nous informer lors de la prise de commandes de vos allergènes...

Nous vous accueillons

Le restaurant de 12h à 13h30 et de 19h à 21h // Salon de Thé de 14h à 18h

Restaurant Ouvert 7j/7j // Réservations : 09.50.14.64.65// Salon de Thé du mercredi au dimanche