



MENU

Velouté de potimarron, agrumes

Ou

Betterave cuite au sel, Fromage blanc, Réduction d'agrumes, Huile de persil frit

Ou

Daurade pagre crue de l'île d'Yeu

Volaille de la ferme des Grands Champs (Périgord), Mousseline de pommes de terre, Choux de Pontoise grillés

Ou

Lotte de l'île d'Yeu flambée au bois de laurier, Jaune d'œuf osmosé à l'eau de mer, Légumes glacés de saison

Ou

Bar de ligne poché aux herbes sauvages, Mousseline de chouxfleur au gingembre, huile de persil frit, légumes glacés, cendre de poireaux

Tarte aux pommes du chef Gabriel, crème glacée maison à la coriandre

Ou

Ananas rôti, crème glacée maison au pain perdu

Prix des menus : 2 choix 32 euros / 3 choix 38 euros