

Menu Découverte :

39,00 euros par personne hors boissons

Poêlée de coquillages et pommes pailles

ou

La Tarte Paysanne revisitée

ou

Terrine de Foie Gras maison

** * * **

Cassolette de la mer et rouille au safran

ou

Paleron confit façon Carbonade Flamande et pâtes fraîches

ou

Le Pigeon en deux cuissons et potée de chou

** * * **

Dessert du Pâtissier

ou

Assiette de fromages

ou

Baba au Rhum

ou

Café Gourmand

Menu Dégustation :

60,00 euros par personne hors boissons

Menu en 5 temps, composé pour l'ensemble de la table, par le Chef comprenant :

Foie Gras-Poisson-Viande-Fromage et Dessert

Possibilité d'un Accord mets et vins en 4 services : 25 euros par personne en supplément

Menus Enfants :

- *Pour les plus grands : 19 euros (petites portions du menu Découverte)*
- *Pour les Pitchouns : 8 euros (viande ou filet de poisson)*