



## *Menu « Des Essences Retrouvées » à 52,00 €.*

Laissez-vous guider par notre Chef « Yannick OLLIVIER » sur les sentiers de la découverte autour d'une dégustation « personnelle » de 3 plats, 1 fromage et 1 dessert. Pour l'ensemble de la Table.

## *Menu « Invitation aux Saveurs » à 38,00 €.*

Thon Albacore au Sésame, confiture de Poivrons.  
Cornets de Tourteaux, Huile d'Hibiscus et Magret Fumé.  
Noisettes de Ris de Veau aux Asperges, caramel de Tomate. *suppl. 3,50 €*

Saint Pierre, émulsion de Concombre, écailles de Jambon cru.  
Rognon de Veau au Cidre artisanal, Tian végétal au Chorizo.  
Grillade de Bouche à Oreille.

Sélection fromagère du moment. *suppl. 6,50 €*

Biscuit moelleux Amande Coco, croquantes Pralines.  
Fine Coque Noire aux Fruits Rouges et son Sorbet.

## *Menu « Eveil des Sens » à 32,00 €.*

Feuille à feuille de Blé et sa Fondue de Pintade.  
Emincé de Haddock aux Asperges croquantes, Perles Balsamiques Citronnées.

Duo de Cabillaud et Thon Albacore, Haricots de la mer et Tomates rôties.  
Mignon de Cochon au Bois de Réglisse, Tombée Printanière.  
Grillade de Bouche à Oreille.

Assortiment fromager affiné par nos soins. *suppl. 6,50 €*

Palet Mousseux au Lait et Spéculos.  
Ananas caramélisé à la Fève de Tonka et son Sorbet.

## *Menu « Retour du Marché » à 20,00 €.*

*Servi midi et soir jusqu'à 20h15 du mardi au vendredi midi sauf jours fériés.*

*Menu élaboré au retour du marché, revisité tous les jours.*

Entrée au choix + Plat ou Grillades *avec ou sans suppl.* + Dessert ou Fromages. *suppl. 3,00 €*

## *Formule du Marché à 18,00 €.* Servi uniquement le midi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert.