



MENU ÉTÉ N°1

Entrée (au choix) – Plat (au choix) – Dessert 46€

3 assiettes au choix – Dessert 60€

4 assiettes au choix – Dessert 74€



La truite fumée d'Abbeville-la-Rivière, chutney d'abricot et Fontainebleau aux herbes

Et/ou

Le “houmous” de petits pois à la menthe fraîche et sorbet “Ginger Ale”

Et/ou

Les langoustines en kadaïf, mayonnaise à l'ail noir, cacahuète et raves au vinaigre (supp. 12 €)

Le filet de lieu jaune de ligne grillé, Kalamansi et haricots verts

Et/ou

La selle et le carré d'agneau rôtis, sariette et siphon de ratatouille

Et/ou



Le homard breton en “moqueca” et riz à la coco (supp. 18 €)

Notre traditionnel Opéra, crème glacée au café et yuzu

Ou

La Pavlova à la pêche blanche et vanille de Martinique



Fromage de notre sélection ou Fontainebleau maison 15€

Menu de saison valable du 2 au 27 juillet 2026