



## MENU ÉTÉ N°3

Entrée (au choix) – Plat (au choix) – Dessert 46€  
3 assiettes au choix – Dessert 60€  
4 assiettes au choix – Dessert 74€

La crème d'amande, dite "Ajo Blanco" et son sorbet aux piquillos

Et/ou

Le thon rouge mariné, stracciatella et vinaigrette aux figues

Et/ou

Les moules de la Baie du Mont Saint Michel, crémeux de courgettes au zaatar

\*\*\*

Le filet de merlu de ligne aux tomates de Milly et gel de citron noir

Et/ou



Le jarret de veau confit aux chataignes et girolles, chutney de mirabelles de Lorraine

Et/ou

Le homard breton dans une raviole ouverte, bisque infusée au thym citron et haricot "maïs"  
(supp. 20 €)

\*\*\*

La déclinaison autour du chocolat noir et sorbet verveine

Ou

Le duo de pommes et poires de Champcueil, crème glacée vanille

*Fromage de notre sélection ou Fontainebleau maison 15€*

*Menu de saison valable du 10 au 28 septembre 2026*

