

Le chef Thierry Garnier
Vous propose

Piquillos farcies au chèvre et fenouil, pousse de roquette	10 €
Médailon de foie gras 'cuit mariné' à la fleur de sel	18 €
Ravioles pochées au suc de tomate	10 €
Marinade de petits légumes au soja, gelée de gaspacho andalou	10 €
Salades de fonds d'artichauts au balsamiques, crevettes aux herbes	12 €
Pressé de tomates saveur et mozzarella vinaigrette d'olives	10 €
Salade gourmande de langoustines marinées	22 €

Médallons de lotte rôtis à l'ail, confit de légumes provençaux	30 €
Gambas poêlées au beurre anisé, mini-ratatouille	34 €
Dos de lieu jaune à la plancha, risotto crémeux aux petits pois	20 €
Filet de dorade de royal, poêlée de légumes au beurre de basilic	20 €
Côtes d'agneau grillées au thym, gratin dauphinois	34 €
Fricassée de ris de veau aux écrevisses, petits légumes croquants	30 €
Gaspaccio de bœuf « Nabu », pommes confites et salades vertes	20 €
Médailon de veau poêlée à la crème de champignons, panaché de légumes verts	28€

Les Fromages de Raphaëlle 11 €

Assiette de fruits rouges, crème double	14 €
Moelleux au chocolat au griottines et son sorbet	12 €
Miroir de fraises mousse au chocolat blanc, macaron pistache	10 €
Glaces et sorbet Berthillon	12 €
Palet sablé breton, crème lactée à l'ananas	10 €
Soupe glacée de fruits de saison à la menthe, sorbet Abricot	12€

Au déjeuner

Entré et plat ou plat et dessert 23€

Ou

Entré, plat et dessert 29 €

Au dîner

Menu de saison - Consulter le tableau noir

Entré, plat et dessert 33 €

Prix nets, toutes taxes et services compris