

Menu à 15€ par jour en formule complète tout compris

Mercredi Midi 22 Mai :

Salade de tomates d'antan, pesto de roquette, oignons et burratina
Courgette ronde de Nice gratinée et fromage fouetté au Kari Gosse
Noix de veau rôtie aux fruits secs et aux pommes, jus corsé au cidre

Assortiment de mignardises selon l'inspiration du pâtissier

Jeudi Midi 23 Mai :

Grenailles sautées à l'ail noir, au piment d'Espelette et à l'origan
Wrap aux falafels et aux crudités, sauce blanche au Gwell breton
Paupiettes de lotte nacrées à l'orange et beurre aux algues Dulse

Tartelette sablée à la fraise et crèmeux à la fève de tonka

Vendredi Midi 24 Mai :

Antipasti de légumes de saison (poivrons, courgettes et aubergines)
Parmentier de pommes de terre à la Tome de Rhuys et à l'estragon
Bruschetta à la viande des grisons, betteraves et tomates confites

Croustillant au chocolat noir Manjari 64% et coulis passion

Samedi Midi 25 Mai :

Salade de rigatoni aux légumes grillés et copeaux de parmesan
Tarte tatin aux jeunes poireaux et vinaigrette à l'huile de noisette
Gravlax de saumon aux épices Shichimi, fines herbes et citron vert

Crèmeux aux pommes et mousse caramel au beurre salé

Dimanche Midi 26 Mai :

Taboulé de riz sauvage à la feta, mangue, avocat et olives noires
Œuf fermier bio poché, crumble au pecorino et crèmeux de maïs
Plateau de fromages affinés dans notre région et jeunes pousses

Framboisier au miel d'Acacia et mousse à la bergamote