

Menu du 28 juillet au 6 août 2025

Entrée, plat, dessert : 45.00 €

Entrée/plat ou plat/dessert : 39.00 €



MICHELIN BIB GOURMAND

Depuis 2013

Entrées

Tomate cœur de bœuf rôtie aux aromates, caviar d'aubergines, pistou et cécina	13,00 €
Pressé de joue de bœuf au foie gras, compotée d'oignons au vinaigre balsamique	13,00 €
Gambas poêlées, fondue de fenouil à l'orange, crémeux au jus de carapaces	13,00 €
Carpaccio de langue de bœuf, sauce gribiche	13,00 €

Plats

Le poisson du marché	28,00 €
Suprême de pintade rôti au thym, ragoût de cocos de Paimpol et artichauts	28,00 €
Cœur de veau en persillade, girolles et pommes purée	28,00 €
Pavé de bœuf du pays basque, pleurotes et pommes dauphines	28,00 €

Desserts

Assiette de fromages affinés "Maison Frescolet"	12,00 €
Crumble aux abricots et myrtilles, glace au yaourt bulgare	12,00 €
Nage de pêche de vigne à la verveine et fruits rouges, sorbet cassis	12,00 €
Marquise au chocolat Valrhona et praliné, crème glacée à la vanille Bourbon	12,00 €
Soufflé au Grand Marnier (Supplément 3€ au menu)	16.00 €

Nos prix s'entendent TTC - Service compris

