



Au Jour le Jour...

* L'ŒUF DE POULE DE LA FERME DE LA BIGOTTIERE CONFIT

Petit pois frais / crème légère de haddock.

* LE LIEU JAUNE DE LIGNE "IKEJINE" EN CUISSON DOUCE / LAQUE CITRON VERTE

Rhubarbe - blette - coquillage - zéphir végétal.

* LE VEAU "DE PAYS" PIQUE D'ANDOUILLE - POULPE BRAISE - PUIS LAQUE

Raviole d'aubergine fumée - fenouil.

* LA FRAISE GARIGUETTE / THYM - CITRON / GIN NORMAND

Emulsion légère au gin de Normand - sorbet acidulé.

38.00€ ENTRÉE - PLAT - DESSERT.

50.00€ ENTRÉE - POISSON - VIANDE - DESSERT.

Servi du mardi au vendredi midi inclus -

Hors Jour Férié.

29.00€ ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT.

Servi uniquement le midi du mardi au vendredi.

Hors Jour Férié.

