

CARTE D'ÉTÉ



A découvrir et savourer au restaurant

ENTRÉES

- PRESSÉ DE BOEUF** - condiment Savora cacahuètes et herbes aromatiques du jardin 15€
- GASPACHO DE COURGETTE** - dés de légumes, cébette et stracciatella 15€
- TATAKI DE BOEUF** - sauce savora cacahuètes, jeunes pousses et éclats de noix de cajou 15€

PLATS

- POISSON DU JOUR** - compotée de légumes de saison, curry vert et lait de coco 25€
- CANARD** - mousseline de carotte, légumes rôtis du moment et jus au romarin 25€
- LÉGUMES RÔTIS** - compotée de légumes de saison et herbes aromatiques du potager 22€

DESSERTS

- CRÈME BRULÉE** - mélisse et fruits rouges du jardin 12€
- CHOCOLAT DULCEY** - abricot et sarrasin 14€



CARTE D'ÉTÉ



A découvrir et savourer au bar

PLANCHES & GASPACHO

PLANCHE DE LA MER - saumon, hareng, fromage blanc aux herbes du jardin et œufs de truite 18€

PLANCHE DE LA TERRE - assortiment de charcuteries, condiments et sauce fromage blanc à la moutarde 18€

PLANCHE DE FROMAGES DE NORMANDIE - jeunes pousses et confiture du jour 18€

GASPACHO DE TOMATE - dés de légumes, jambon serrano, coriandre et stracciatella 15€

POKE BOWLS

Boulgour accompagné de légumes de saison et herbes aromatiques du jardin

SAUMON - sauce à la crème d'artichaut 19€

HARENG - sauce vinaigrette au curry 19€

POULET PANÉ - sauce "anguille" 19€

DESSERTS

PLANCHE DE GOURMANDISES SUCRÉES A PARTAGER 18€
selon l'inspiration de notre Cheffe pâtissière

RIZ AU LAIT 10€

MOELLEUX AU CHOCOLAT 10€