

CARTE DU DEJEUNER

Intuition

Secondé par Freddy Pommier et accompagné par l'ensemble de notre équipe nous vous invitons à nous faire confiance.

Laissez-vous guider.

3 Temps _ 48 €

Une entrée, un plat et un dessert

5 Temps _ 68 €

Une entrée, un poisson, une viande, un fromage et un dessert

7 Temps _ 78 €

Deux entrées, un poisson, une viande, un fromage et deux desserts

Le menu Intuition est préparé et servi pour l'ensemble de la table

En cas de grossesse et /ou d'allergies alimentaires, nous sommes à votre écoute en début de repas.



Le menu Intuition existe aussi
en « spécial végétarien »



Pour les enfants, nos plats sont adaptés en quantité,
une remise sera appliquée sur les prix affichés des mets :
50% pour les enfants de moins de 6 ans,
25% pour les enfants de 7 à 12 ans.

Pour accompagner votre menu,
dégustation en

Verres de vin blanc et rouge 10 cl
Verre de vin de dessert 8 cl

1 verre de vin _ 12 €
2 verres de vin _ 24 €
3 verres de vin _ 31 €
4 verres de vin _ 36 €
5 verres de vin _ 44 €

Menu servi pour l'ensemble de la table,
uniquement le midi du mercredi au vendredi, hors jours fériés

33 €

avec un verre de vin de 10cl _ 41 €
CHINON en Blanc ou FLEURIE en Rouge

SAINT-JACQUES

Ballotine de coquille Saint-Jacques au haddock, pomme de terre vinaigrette et soja

—

LA PÊCHE D'ICI

Pochée doucement au beurre, riz noir comme un risotto, mousseline de céleri aux algues
ou

LA VOLAILLE

Volaille et champignons roulés au jambon, légumes de printemps et panais / cacahuètes

—

CHOCOLAT

Crousti-tube au chocolat travaillé comme une forêt noire, glace vanille

Inspiration